

ENGLISH

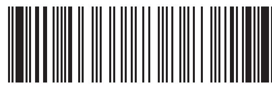
ESPAÑOL

OWNER'S MANUAL

GAS RANGE

Please read this manual carefully before operating your range and retain it for future reference.

LRG3085ST
LRG3083ST
LRG3081ST
LRG3081SB
LRG3081SW

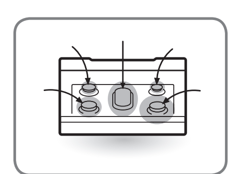


MFL33029619 (REV.01 140516)

www.lg.com

TABLE OF CONTENTS

PRODUCT FEATURES



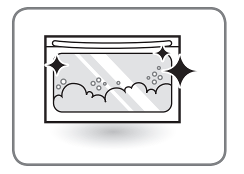
MULTIPLE GAS BURNER SIZES

Choose a burner to fit the size of your cookware.
Cooking multiple items at once is possible by using different burners at the same time.



SAFE AND CONVENIENT GAS RANGE

Provides safety and convenience for cooking.
Superboil can quickly bring a pot of water to a boil.



SELF CLEAN & EasyClean™

Good for easy cleaning.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Always comply with the following precautions to avoid dangerous situations and to ensure the peak performance of your product.

 WARNING

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

 CAUTION

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

1. Open windows.
2. **DO NOT** try to turn on any appliance.
3. **DO NOT** touch any electrical switch.
4. **DO NOT** use any phone in your building.
5. Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
6. If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

ANTI-TIP DEVICE

 WARNING

- **ALL RANGES CAN TIP**
- **INJURY TO PERSONS COULD RESULT**
- **INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE**
- **SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS**

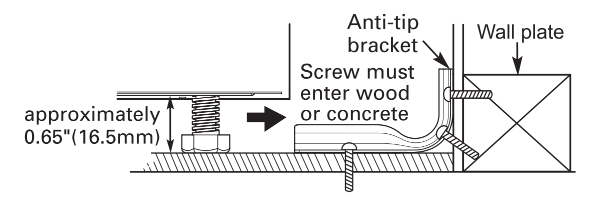








- **DO NOT step or sit on the door. Install the Anti-Tip Bracket packed with this range.**
  - The range could be tipped and injury might result from spilled hot liquid, food, or the range itself.
  - If the range is pulled away from the wall for cleaning, service, or any other reason, ensure that the Anti-Tip Device is properly reengaged when the range is pushed back against the wall.



- To reduce the risk of the range tipping over, the range must be secured by properly installing the anti-tip device.
- To check that the anti-tip bracket is properly installed: Remove any items on the cooktop. Grasp the top rear edge of the range back guard and carefully attempt to tilt it forward. Verify that the anti-tip device is engaged.
- Remove the warming or storage drawers and visually inspect that the rear leveling leg is fully inserted into the anti-tip bracket.
- Refer to the installation manual for proper anti-tip bracket installation.

IMPORTANT SAFETY NOTICE

Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.
Gas appliances can cause minor exposure to four of these substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the imperfect combustion of natural or LP gas.
Correctly adjusted burners, indicated by a bluish rather than a yellow flame, will minimize imperfect combustion. Exposure to these substances can be minimized by opening windows or using a ventilation fan or hood.

SAFETY PRECAUTIONS

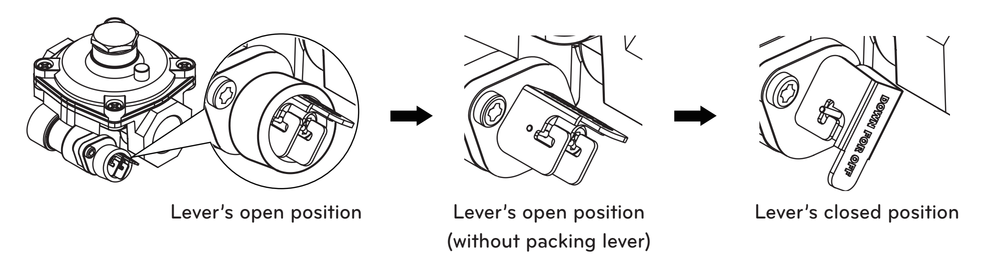
Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.

- Make sure your range is properly installed and grounded by a qualified installer, according to the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- Plug your range into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your personal responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three-prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use an extension cord with this range.
- **DO NOT** use an adapter plug, an extension cord, or remove the grounding prong from the electrical power cord to prevent fire hazard or electrical shock. Failure to follow this warning can cause serious injury, fire or death.
- To prevent poor air circulation, place the range out of kitchen traffic path and out of drafty locations.
- **DO NOT** attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically mentioned in this manual. All other services should be referred to a qualified technician.
- Make sure that all packaging materials are removed from the range before operating it to prevent fire or smoke damage should the packaging material ignite.
- Make sure your range is properly adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) that is to be used. Your range can be converted for use with either type of gas. See the installation instructions.

 WARNING

These adjustments must be done by a qualified service technician according to the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing these adjustments assumes responsibility for the conversion.

- In an emergency situation or if you want to shut off the gas supply, remove the packing rubber from the regulator on the back side of the range, and then close the regulator's valve by positioning the lever as shown in the figure below.



Lever's open position | Lever's open position (without packing lever) | Lever's closed position

- After using your range for a long time, high floor temperatures may result and many floor coverings will not withstand this kind of use.
- **NEVER** install the range over vinyl tile or linoleum that cannot withstand such type of use. Never install it directly over interior kitchen carpeting.

 CAUTION

Items of interest to children should not be placed in cabinets above a range or on the backsplash of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

- **DO NOT** leave children alone or unattended where a range is hot or in operation. They could be seriously burned.
- **DO NOT** let anyone climb, stand or hang on the oven door, warming drawer or cooktop. They could damage the range and even tip it over, causing severe personal injury.



WARNING

- This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer. **Wash hands after handling.**



WARNING

- **NEVER** use your range as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- **NEVER** wear loose fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items placed in cabinets over the range. Flammable materials could be ignited if brought in contact with flame or hot oven surfaces and may cause severe burns.
- **DO NOT** place flammable materials in the oven or near the cooktop.
- **DO NOT** place or use combustible materials such as gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **DO NOT** allow cooking grease or other flammable materials in or near the range.
- Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- **DO NOT** use water on grease fires. Never touch a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- A grease fire can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Flame in the upper oven or lower oven can be smothered completely by closing the oven door and turning the control to off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- **DO NOT** use the oven or the drawer for storage.
- Let the burner grates and other surfaces cool before touching them.
- **NEVER** block the vents (air holes) of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range.
- **NEVER** cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- **NEVER** obstruct the flow of air for combustion and ventilation by blocking the oven vent or air intakes. Doing so restricts air to the burner and may result in carbon monoxide poisoning.
- Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.
- Stepping, leaning or sitting on the doors or drawers of this range can result in serious injuries and also cause damage to the range. Do not allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.
- Gas leaks may occur in the system and result in a dangerous situation. Gas leaks may not be detected by smell alone. Gas suppliers recommend you to purchase and install a UL approved gas detector. Install and use in accordance with the gas detector manufacturer's instructions.
- Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer's instructions.
- **DO NOT** use commercial oven cleaners on the oven finish or around any part of the oven. They will damage the finish of parts.
- To prevent staining or discoloration, clean the appliance after each use.
- **DO NOT** attempt to open or close the door or operate the oven until the door is properly installed.
- **NEVER** place fingers between the hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against the oven frame and could injure your fingers.



CAUTION

- **DO NOT** use the oven for storing food or cookware.
- To prevent damage to the oven door, do not attempt to open the door when Lock is displayed.
- **DO NOT** place excessive weight on or stand on an open door. This could cause the range to tip over, break the door, or injure the user.
- **DO NOT** use delayed baking for highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry, or seafood.



WARNING

- Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.
- **NEVER** use the appliance door as a step stool or seat, as this may result in tipping of the appliance and serious injuries.
- This product should not be installed below ventilation type hood systems that direct air in a downward direction.
  Doing so may cause ignition and combustion problems with the gas burners resulting in personal injury and may affect the cooking performance of the unit.

SURFACE BURNERS



WARNING

- Even if the top burner flame goes out, gas is still flowing to the burner until the knob is turned to the “OFF” position. If you smell gas, immediately open a window and ventilate the area for five minutes prior to using the burner. Do not leave the burners turned “ON” while unattended.
- **Use proper pan size - DO NOT** use pans that are unstable or that can be easily tipped. Select cookware with flat bottoms large enough to cover burner grates. To avoid spillovers, make sure the cookware is large enough to contain the food properly. This will both save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food, since heavy spattering or spillovers left on the range can ignite. Use pans with handles that can be easily grasped and remain cool.

CAUTION

- Be sure that all surface controls are set in the “OFF“ position prior to supplying gas to the range.
- **NEVER** leave the surface burners unattended at high flame settings. Boilovers may cause smoke and greasy spillovers that may catch on fire.
- Always turn the knobs to the “LITE” position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- Control the top burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cookware. Excessive flame is hazardous.
- Only use dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware. Do not use towels or other bulky cloth items. Use a pot holder.
- Using glass cookware—make sure the cookware is designed for top-of-range cooking.
- To prevent burns from ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or back of the range without extending over adjacent burners.
- **NEVER** leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- If frying combinations of oils and fats, stir them together before heating.
- Use a deep fat thermometer if possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan with too much fat can cause spillovers when food is added.
- **DO NOT** cook foods directly on an open flame on the cooktop.
- **DO NOT** use a wok on the surface burners if the wok has a round metal ring that is placed over the burner grate to support the wok. This ring acts as a heat trap, which may damage the burner grate and burner head. It may also cause the burner to work improperly. This may cause carbon monoxide levels which are higher than what is allowed by current standards, resulting in a health hazard.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost or moisture on foods can cause hot fat to bubble up and spill over the sides of the pan.
- **NEVER** try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.
- **DO NOT** place plastic items on the cooktop—they may melt if left too close to the vent.
- Keep all plastics away from the surface burners.
- To prevent burns, always be sure that the controls for all burners are in the “OFF” position and all grates are cool before attempting to remove them.
- If you smell gas, turn off the gas to the range and call a qualified service technician. Never use an open flame to locate a leak.
- Always turn the knobs to the “OFF” position before removing cookware.
- **DO NOT** lift the cooktop. Lifting the cooktop can cause damage and improper operation of the range.
- If the range is located near a window, do not hang long curtains that could blow over the surface burners and catch on fire.

BROILER

Always use a broiler pan and a grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups. The igniter for the infrared ceramic broil burner on the ceiling of the oven will glow orange periodically during normal broil operation.

 WARNING

When using your broiler, the temperature inside the oven will be extremely high. Take care to avoid possible burns by:
- Keeping the door closed when broiling (refer to Broil section of the manual)
- Always wear oven mitts when inserting or removing food items

COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

To protect against food borne illnesses, cook meat and poultry thoroughly. The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:
- Ground beef, veal, pork, or lamb: 160 °F
- Poultry: 165 °F
- Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F
- Fish/seafood: 145°F

SELF CLEANING OVEN

Make sure to wipe off excess spillage before operating the self clean function.

 CAUTION

- **DO NOT** leave food, cooking utensils, racks, etc. in the oven during the self clean cycle.
- **DO NOT** use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven. Residue from oven cleaners will damage the inside of the oven when the self clean cycle is used.
- Remove oven racks and other items from both upper and lower ovens before starting the self clean cycle.
- Only clean the parts listed in this manual.
- **DO NOT** clean the door gasket. The door gasket is necessary for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- If the self cleaning mode malfunctions, turn the range off and disconnect the power supply. Have the range serviced by a qualified technician.
- It is normal for parts of the oven to become hot during a self clean cycle.
- Avoid touching the door, window or oven vent area during a clean cycle.

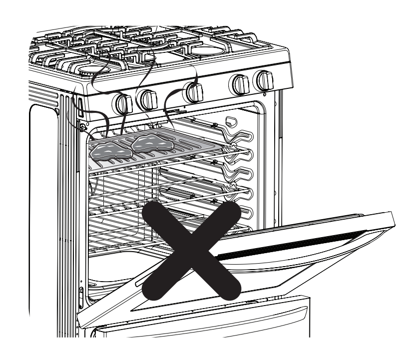
OVEN

When opening the door of a hot oven, stand away from the range. The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes.

 WARNING

NEVER block any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

- **DO NOT** heat food in closed containers. Pressure inside the container could increase and burst, causing an injury.
- **DO NOT** use aluminum foil anywhere in the oven except as described in this manual. Doing so could create a fire hazard or cause damage to the range.
- **DO NOT** use the oven for storage. Items stored in the oven can catch on fire.
- Keep the oven free from grease buildup.
- Insert the oven racks in the desired position while the oven is cool.
- To prevent burns when removing food, slide racks out until the stop engages, then remove food items. This may also help you avoid burns from touching hot surfaces of the door or oven walls.
- When placing or removing a griddle, always wear oven mitts.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Use only glass cookware that is recommended for use in gas ovens.
- Always remove the broiler pan from the range after you finish broiling. Grease left in the pan can catch fire if the oven is used without removing the grease from the broiler pan.
- If meat is too close to the flame while broiling, the fat may ignite. Trim excess fat to prevent excessive flare-ups.
- Make sure the broiler pan is in place correctly to minimize the possibility of grease fires.
- If you should have a grease fire in the broiler pan, press the "CLEAR OFF" button, and keep the oven door closed to contain the fire until it burns out.
- For safety and better cooking performance, always bake and broil with the oven door closed. Open door baking or broiling can cause damage to the knobs or valves. **DO NOT** leave the oven door open during cooking or cool down.



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

BEFORE USE

Accessories

Make sure that all parts are included after purchasing this product.

Griddle (1ea)
Standard rack (1ea)

Only for LRG3085

Owner's manual (1ea)
Installation manual (1ea)
Standard racks (2ea)

Common Accessory

Cooktop nozzles (5ea)
Oven nozzles (2ea)
Installation guide (1ea)

LP nozzle conversion kit

Anti-tip (1ea)
Screws (6ea)
Anchors (6ea)
Template (1ea)

Anti-tip kit

Gas Oven Range
(LRG3085)

Spray bottle (1ea)
Plastic Scraper (1ea)

Non-scratch
Scouring Pad (1ea)

EasyClean™
Quick Reference Guide (1ea)

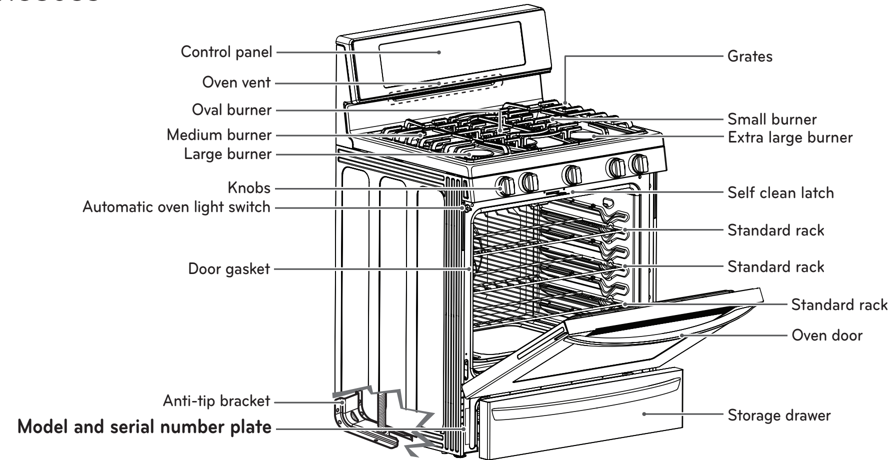


- Contact LG Customer Service at 1-800-243-0000 (U.S.) if any accessories are missing.
- For your safety and extended product life, only use authorized components.
- The manufacturer is not responsible for product malfunction or accidents caused by the use of separately purchased, unauthorized components or parts.
- The images in this guide may be different from the actual components and accessories, and are subject to change by the manufacturer without prior notice for product improvement purposes.

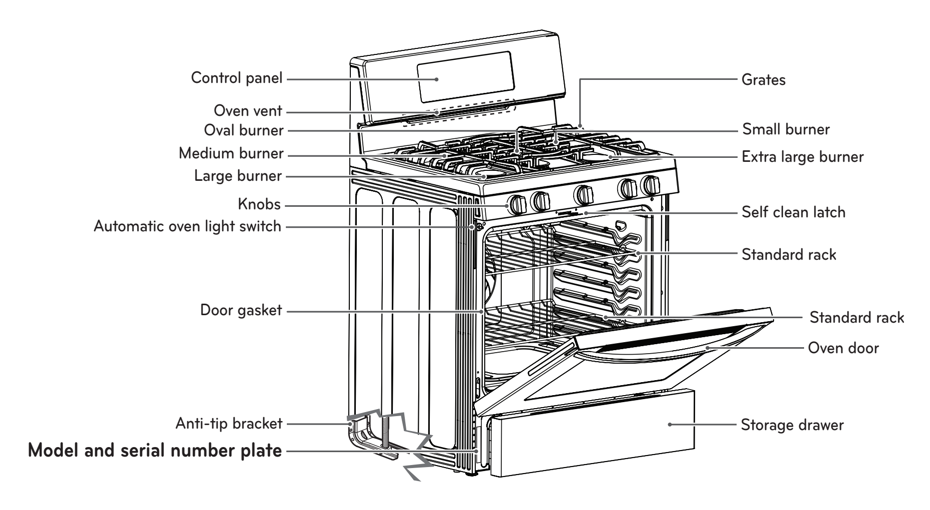
Components

Make sure to understand the names and function of each part.
* Throughout this manual, the features and appearance may vary depending on your model.

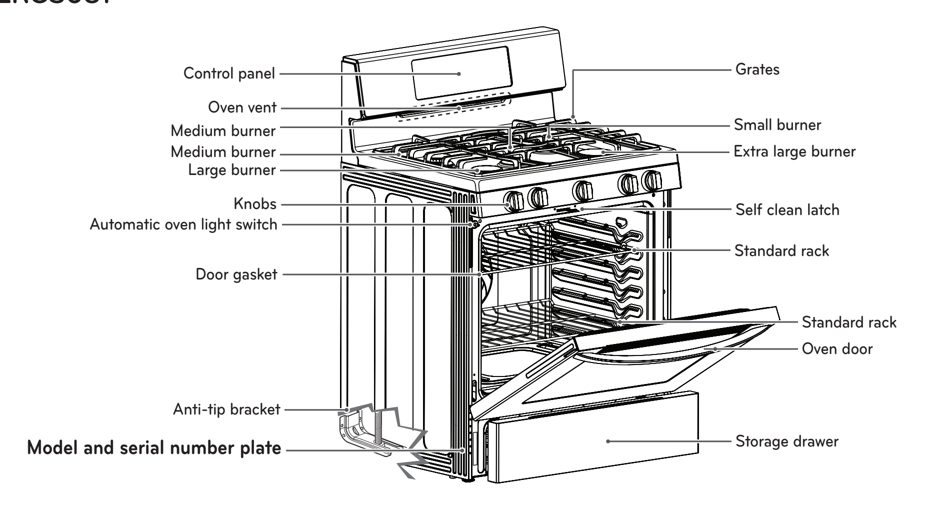
For model: LRG3085



For model: LRG3083



For model: LRG3081

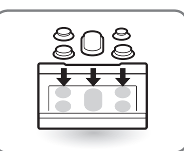


HOW TO USE

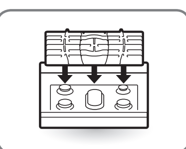
How to Use Gas Surface Burners

Before Use

Read all instructions before using.



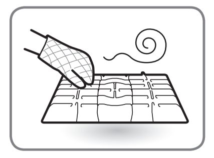
Make sure that all burners are properly placed.



Make sure that all grates are properly placed before using the burner.



DO NOT operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.



Make sure that the burners and grates are cooled down before touching them and also before placing any other object like a pot holder or a cleaning cloth, etc on them.

Touching grates before they cool down may cause burns.



WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

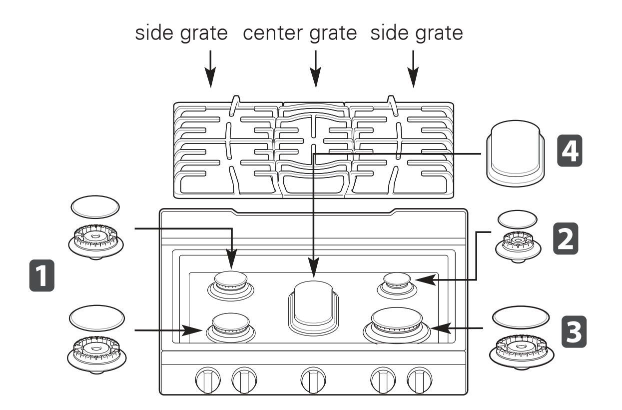
1. Open windows.
2. **DO NOT** try to light any appliance.
3. **DO NOT** touch any electrical switch.
4. **DO NOT** use any phone in your building.
5. Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone.
   Follow the gas supplier's instructions.
6. If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.



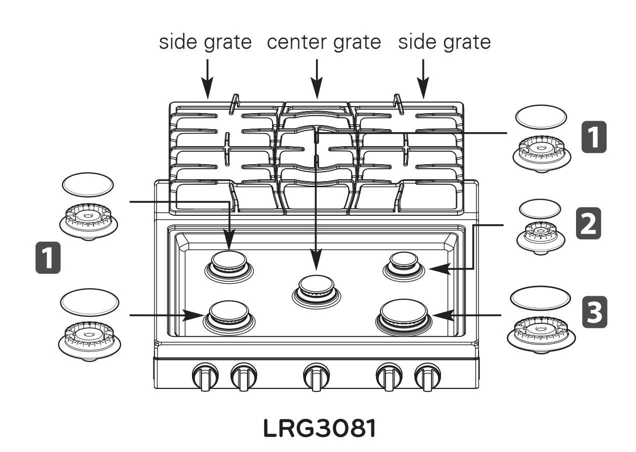
Electric spark igniters from the burners cause the clicking noise. All the spark igniters on the cooktop will activate when igniting just one burner.

Gas Burners

Your gas range cooktop has five or four sealed gas burners. These can be assembled and separated. Follow the guide below.



LRG3085/LRG3083



LRG3081

1 Medium and Large burner

The medium and large burners are the primary burners for most cooking. These general purpose burners can be turned down from “HI” to “LO” to suit a wide range of cooking needs.

2 Small burner

The smallest burner is used for delicate foods such as sauces or foods that require low heat for a long cooking time.

3 Extra large burner

The extra large burner is the maximum output burner. Like the other four burners, it can be turned down from “HI” to “LO” for a wide range of cooking applications. This burner is also designed to quickly bring large amounts of liquid to a boil. It can be used with cookware 10 inches or larger in diameter.

4 Oval burner

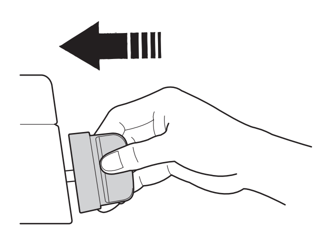
The oval burner (center) is for use with a griddle or oval pots.

Using the Gas Surface Burners

1 Be sure that all of the surface burners are placed in the correct positions.

2 Put the cookware on the burner. (Example: pot, frying pan, etc.)

3 Push and turn the control knob to the “**LITE**” position.



You will hear a clicking noise from the electric spark ignition system.

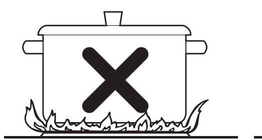
4 Turn the control knob to control the flame size.

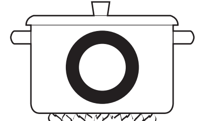
 CAUTION

DO NOT attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. When turning a burner to “**LITE**”, all the burners spark. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.

Selecting the Flame Size

Watch the flame, not the knob, as you reduce heat. When fast heating is desired, the flame size on a gas burner should match the cookware that you are using.







NEVER let the flames extend up the sides of the cookware.

In Case of Power Failure

In case of a power failure, you can light the gas surface burners on your range with a match.
Surface burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.

1 Hold a lit match to the burner, then push in the control knob.

2 Turn the control knob to the "**Lo**” position.

 CAUTION

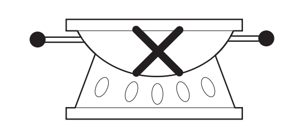
Use extreme caution when lighting burners with a match. Doing so can cause burns and damage.

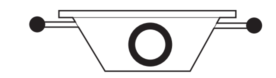
Top-of-Range Cookware

Aluminum	Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most foods brown evenly in an aluminum skillet. Use saucepans with tight fitting lids when cooking with minimum amounts of water.
Cast-Iron	If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.
Stainless Steel	This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets work satisfactorily if they are used with medium heat as the manufacturer recommends.
Enamelware	Under some conditions, the enamel of this cookware may melt. Follow cookware manufacturer’s recommendations for cooking methods.
Glass	There are two types of glass cookware - those for oven use only and those for top-of-range cooking.
Heatproof Glass Ceramic	Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer’s directions to be sure it can be used on gas ranges.

Using a Wok:

If using a wok, it is recommended that you use a 14-inch or smaller flat-bottomed wok. Make sure that the wok bottom sits flat on the grate.





Use a flat-bottomed wok.

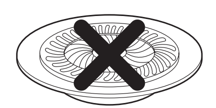


CAUTION

DO NOT use a wok support ring. Placing the ring over the burner or grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable standards. This can be hazardous to your health.

Using Stove-top Grills:

Do not place stove-top grills on the burner.



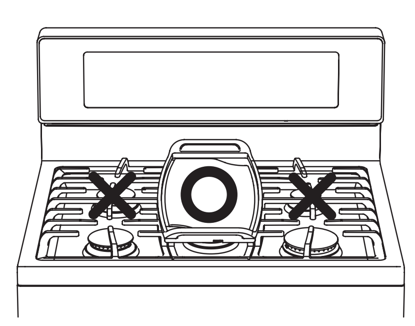


CAUTION

DO NOT use stove top grills on your surface burners. Using a stove top grill on the surface burner will cause incomplete combustion and can result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards. This can be hazardous to your health.

Using the Griddle

For model: LRG3085



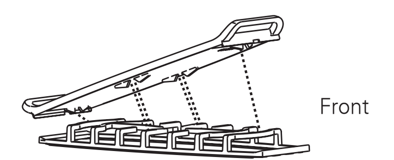
Your non-stick coated griddle provides an extra-large cooking surface for meats, pancakes or other food usually prepared in a frying pan or skillet.



NOTE

- It is normal for the griddle to become discolored over time.

How to Place the Griddle: The griddle can only be used with the center burner. The griddle must be properly placed on the center grate, as shown in the below illustration.





NOTE

- **DO NOT** remove the center grate when using the griddle.

CAUTION

DO NOT remove the griddle plate until the cooktop grates, surfaces and griddle plate are completely cooled.

CAUTION

The griddle plate on the cooktop may become very hot when using the cooktop, oven or broiler systems. Always use oven mitts when placing or removing the griddle plate.

Preheat the griddle according to the guide below and adjust for the desired setting.

Type of Food	Preheat Conditions	Cook Setting
Warming Tortillas	none	HI
Pancakes	HI 10 min.	HI
Hamburgers	HI 10 min.	HI
Fried Eggs	HI 5 min.	HI
Bacon	HI 10 min.	HI
Breakfast Sausage Links	HI 10 min.	HI
Hot Sandwiches	HI 10 min.	HI



NOTE

- If you cook on the griddle for an extended period, you may need to adjust the griddle temperature settings as the griddle retains heat.

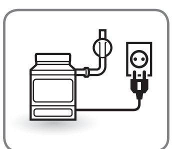
IMPORTANT NOTES:

- Avoid cooking extremely greasy foods. Grease spillover can occur.
- The griddle can become hot when surrounding burners are in use.
- DO NOT overheat the griddle. This can damage the non stick coating.
- DO NOT use metal utensils that can damage the griddle surface. Do not use the griddle as a cutting board.
- DO NOT place or store items on the griddle.

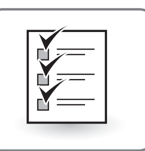
How to Use the Oven

Before Use

Read all instructions before using.



Make sure the electrical power cord and the gas valve are properly connected.
Check them for safety.



Check the correct use of the range depending on the type of food you will cook.
Make sure you know how to use the oven (temperature setting, time setting and recipe) for best results.

 CAUTION

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

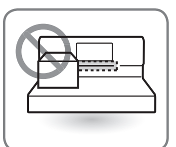
1. Open windows.
2. **DO NOT** try to light any appliance.
3. **DO NOT** touch any electrical switch.
4. **DO NOT** use any phone in your building.
5. Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
6. If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

 NOTE

When using an oven thermometer in the oven cavity, temperatures may differ from the actual set oven temperature with all mode.

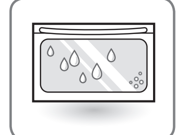


Do not cover rack or bottom with aluminum foil.

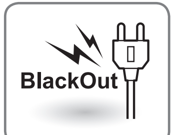


Do not block, touch or place items around the oven vent during cooking.
Your oven is vented through ducts at the center above the burner grate. Do not block the oven vent when cooking to allow for proper air flow. Do not touch vent openings or nearby surfaces during the use of any cooking operation.

- **DO NOT** place plastic or flammable items on the cooktop—they may melt or ignite if left too close to the vent.
- **DO NOT** place closed containers on the cooktop. The pressure in closed containers may increase, which may cause them to burst.
- Metal items will become very hot if they are left on the cooktop, and could cause burns.
- Handles of pots and pans on the cooktop may become hot if left too close to the vent.



As your oven heats up, the temperature increase of the air in the oven may cause water drops to occur on the door glass.
These water drops are harmless and will evaporate as the oven continues to heat up.



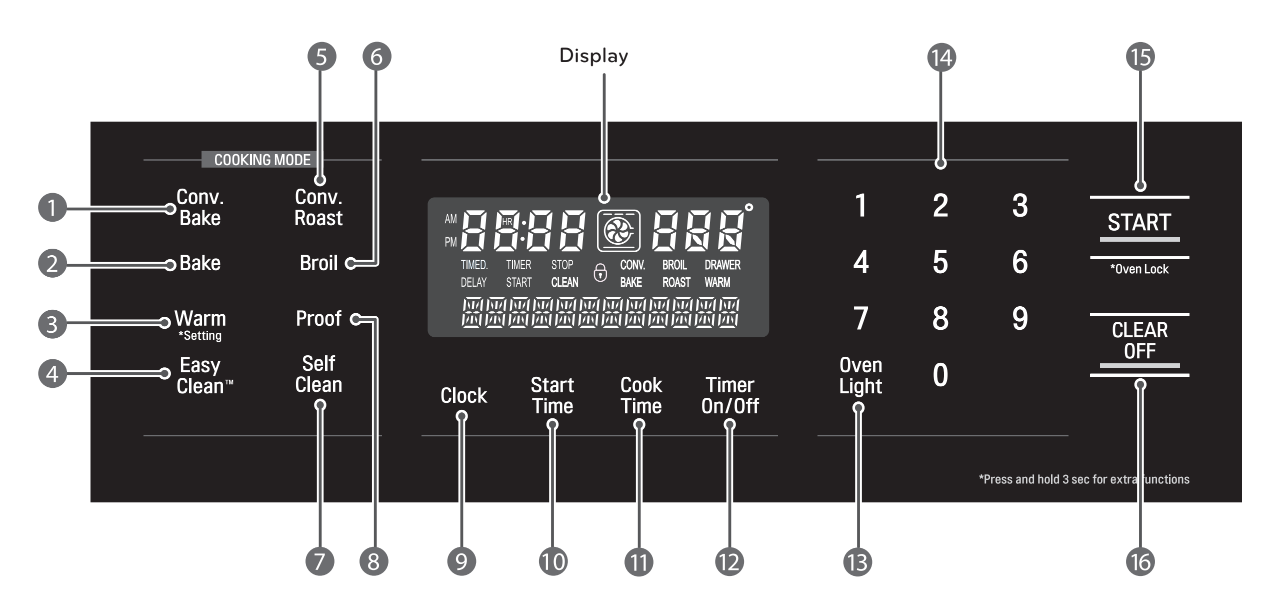
In case of power failure, do not use the oven.
The oven and broiler can not be used during a power outage. If the oven is in use when a power failure occurs, the oven burner shuts off and cannot be re-lit until power is restored. Once power is restored, you will need to reset the oven (or broil function)

 CAUTION

DO NOT attempt to operate the electric ignition during an electrical power failure.

Using the Control Panel

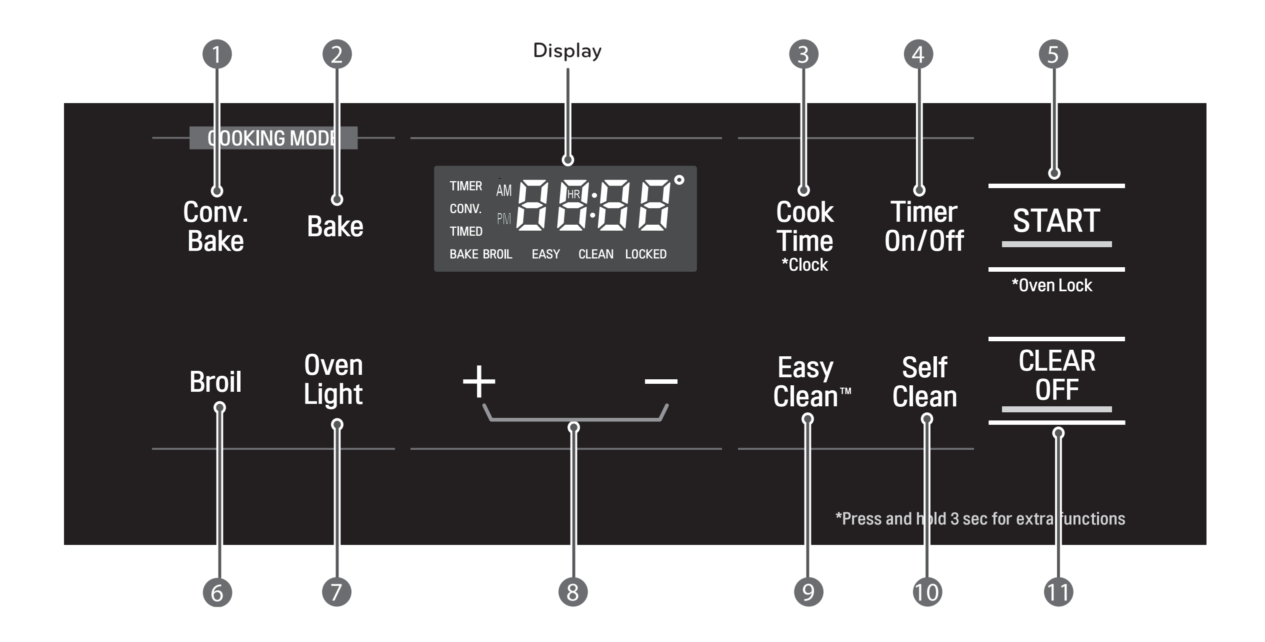
For model: LRG3085 / LRG3083



Name	Description
❶ Conv. Bake	Press the button to select baking with the Convection function.
❷ Bake	Press the button to enter the normal bake function.
❸ Warm / Setting	– Press this button to keep food warm in the oven. – Press and hold the button for 3 seconds to change the special settings (See pages 19-20.) **NOTE:** Special settings can only be used if no other function (Bake, Broil, Timer etc.) of the control panel is in use.
❹ EasyClean™	Cleans a lightly soiled oven automatically. Refer to "EasyClean™" in the Care and Cleaning section.
❺ Conv. Roast	Press the button to select roasting with the Convection function.
❻ Broil	Press the button to select the broil function.
❼ Self Clean	Press the button to select the self-cleaning function.
❽ Proof	Press the button to proof bread.
❾ Clock	Press the button to set the time of day.
❿ Start Time	Press this button and then press the number buttons to set a delayed start time. The oven will start at the time you set.
⓫ Cook Time	Press this button and then press the number buttons to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.
⓬ Timer On/Off	Press the button to set or cancel the timer function.
⓭ Oven Light	Press the button to turn the oven light on or off.
⓮ Number	Use to set any function requiring numbers such as clock, timer or temperature.
⓯ START / Oven Lock	– Press the button to start all oven features. – Press and hold the button for 3 seconds to activate/deactivate the Oven Lockout function.
⓰ CLEAR OFF	Press and hold the button to cancel ALL oven operations except the clock, timer and warming drawer settings.

Using the Control Panel (Continued)

For model: LRG3081



Name	Description
❶ Conv. Bake	Press the button to select baking with the Convection function.
❷ Bake	Press the button to enter the normal bake function.
❸ Cook Time/Clock	– Press and then use the + and – buttons to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out. – Press and hold the button for 3 seconds then use the + and - button to set the time of day.
❹ Timer On/Off	Press to select the timer feature.
❺ START /Oven Lock	– Must be pressed to start any cooking or cleaning function – Press and hold the button for 3 seconds to activate/deactivate the Oven Lockout function
❻ Broil	Press the button to select the broil function.
❼ Oven Light	Press the button to turn the oven light on or off.
❽ +/-	Enters or changes time, oven temperature. Sets HI or LO broil.
❾ EasyClean™	Cleans a lightly soiled oven automatically. Refer to "EasyClean™" in the Care and Cleaning section.
❿ Self Clean	Press the button to select self-cleaning function.
⓫ CLEAR OFF	Press to cancel all oven operations except the clock and timer.

ENGLISH

Operating Instructions

How to Set the Convection Auto Conversion Function
(For model: LRG3085 / LRG3083)

When using convection bake and roast, the convection auto conversion feature will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures. This feature is activated so that the display will show the actual converted temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350°F and press the **START** button, the display will show the converted temperature of 325°F.

1 Press and hold the **Warm** button for 3 seconds.

2 Press the **number 1** button to ENABLE or **2** button to DISABLE.

3 Press the **START** button to accept the desired change.

(For model: LRG3081)

1 Press the **Timer On/Off** button for 3 seconds. Then press the **Conv. Bake** button.

2 Press the **Conv. Bake** button to switch Auto Conversion ON or OFF.

3 Press the **START** button to accept the desired change.

How to Adjust the Temperature Settings

You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it before changing the temperature settings. After familiarizing yourself with the new oven, if you still think that it is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.



DO NOT use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20–40 degrees.

To increase(+) temperature adjustment
(For model: LRG3085 / LRG3083)

1 Press and hold the **Warm** button for 3 seconds. Then press the **Warm** button once and “Adj” will display.

2 Using the **number** buttons, enter the temperature amount you wish to increase(+).
For example, to increase(+) the oven temperature 15 degrees, press 1 and 5.

3 Press the **START** button to set the increased (+) temperature.

(For model: LRG3081)

1 Press and hold the **Bake** button for 3 seconds.

2 Using the **+** button, enter the amount you wish to increase the temperature.

3 Press the **START** button to accept the increased temperature.

To decrease(-) temperature adjustment
(For model: LRG3085 / LRG3083)

1 Press and hold the **Warm** button for 3 seconds. Then press the **Warm** button once and “Adj” will display.

2 Using the **number** button, enter the temperature amount you wish to decrease(-).
For example, to decrease(-) the oven temperature 15 degrees, press 1 and 5.

3 Press the **Warm** button again, and the decreased(-) temperature will appear in the display.

4 Press the **START** button to set the decreased (-) temperature.

(For model: LRG3081)

1 Press and hold the **Bake** button for 3 seconds.

2 Using the **-** button, enter the amount you wish to decrease the temperature.

3 Press the **START** button to accept the decreased temperature.



- This adjustment will not affect the broiling or the Self Clean temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure. The oven temperature can be increased (+) or decreased (-) as much as 35°F or 19°C.

How to Select a Language
(For model: LRG3085 / LRG3083)

The default language of the oven's display is English. It can be changed to Spanish or French.

1 Press and hold the **Warm** button for 3 seconds. Then press the **Warm** button twice and “Lng” will display.

2 Press the **number 1** button for English, the **2** button for Spanish or the **3** button for French.

3 Press the **START** button to accept the change.

How to Set the Preheating Alarm Light On/Off

The interior oven light automatically turns on when the oven door is opened. When the oven reaches the set-temperature after preheat, the oven notifies preheat-end by flashing the oven lamp until the door is opened. You can activate or deactivate the smart oven light feature. The default setting is on.

(For model: LRG3085 / LRG3083)

1. Press and hold the **Warm** button for 3 seconds. Then press the **Warm** button 3 times and "PrE" will display.
2. Press the **number 1** button for ON or the **2** button for OFF.
3. Press the **START** button to accept the change.

(For model: LRG3081)

1. Press and hold the **Timer On/Off** button for 3 seconds. The display will show Opt.
2. Press the **Oven Light** button to switch between ON and OFF.
3. Press the **START** button to accept the change.

How to Turn the Interior Oven Light On/Off

The oven light automatically turns ON when the door is opened. The oven light may also be manually turned ON or OFF by pressing the **Oven Light** button.

How to Adjust the Beeper Volume

(For model: LRG3085 / LRG3083)

The beeper volume feature allows you to adjust the beeper to a more acceptable volume. There are four possible volume levels, loud, normal, low and mute.

1. Press and hold the **Warm** button for 3 seconds. Then press the **Warm** button 4 times and "BEEP" will display.
2. Press the **number 1** button for LOUD, the **2** button for NORMAL, the **3** button for LOW or the **4** button for MUTE.
3. Press the **START** button to accept the change.

(For model: LRG3081)

1. Press and hold the **Timer On/Off** button for 3 seconds. The Display will show Opt.
2. Press the **-** button to toggle between the various beeper volumes.
3. Press the **START** button to accept the change.

How to select Fahrenheit or Celsius

(For model: LRG3085 / LRG3083)

Your oven control is set to use the Fahrenheit temperature selections but you may change this to use the Celsius selections.

1. Press and hold the **Warm** button for 3 seconds. Then press the **Warm** button 5 times and "Unit" will display.
2. Press the **number 1** button for F(Fahrenheit) or the **2** button for C(Celsius).
3. Press the **START** button to accept the change.

(For model: LRG3081)

1. Press and hold the **Timer On/Off** button for 3 seconds. The display will show Opt.
2. Press the **+** button to switch between the F and C settings.
3. Press the **START** button to accept the change.

How to Set the Clock (12 or 24 hour)

(For model: LRG3085 / LRG3083)

1. Press the **Clock** button for 3 seconds.
2. Press the **number 1** button for 12-hour, the **2** button for 24-hour.
3. Press the **START** button to accept the desired change.


NOTE

- The time of day cannot be changed during a timed baking or Self Clean cycle.
- To check the time of day when the display is showing other information, simply press the **Clock** button.
- If the number buttons are not pressed within 30 seconds after you press the **Clock** button, the display reverts to the original setting. If this happens, press the **Clock** button and reenter the time of day.
- If the display time is blinking, you may have experienced a power failure. Reset the time.

(For model: LRG3081)

1. Press the **Timer On/Off** button for 3 seconds, then press the **Cook Time** button. The display will show Opt.
2. Press the **+/-** or **Cook Time** button to switch the 12 hr clock and the 24 hr clock.
3. Press the **START** button to accept the desired change.

How to Set the Clock Time

(For model: LRG3085 / LRG3083)

The clock must be set to the correct time of day in order for the automatic oven timing functions to work properly.

1 Press the **Clock** button once to set.

2 Press the **number** buttons to enter the time. Press the number buttons the same way you read them.
For example, to set 12:12, press the number buttons **1, 2, 1,** and **2** in that order.
If number buttons are not pressed within 30 seconds after you press the **Clock** button, the display reverts to the original setting. If this happens, press the **Clock** button and reenter the time of day.

3 Press the **START** button.

(For model: LRG3081)

1 Press the **Cook Time** button for 3 seconds.

2 Press the **+/-** button to set the time of day.

3 Press the **START** button. The clock will be set, and the display will reflect the change after a short delay.

Minimum & Maximum default settings

All of the features listed have a minimum and a maximum time or temperature setting that may be entered into the control. An entry acceptance beep will sound each time a control button is pressed.
An entry error tone (two short tones) will sound if the entry of the temperature or time is below the minimum or above the maximum setting for the feature.

FEATURE		MIN. TEMP./ TIME	MAX. TEMP./ TIME	DEFAULT
Clock	12 Hr.	1:00 Hr. / Min.	12:59 Hr. / Min.	
	24 Hr.	0:00 Hr. / Min.	23:59 Hr. / Min.	
Cook Time		1:00 Min.	11:59 Hr. / Min.	
Timer (LRG3085/ LRG3083)		0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.	
Timer (LRG3081)		0:10 Min.	11:59 Hr. / Min.	
Conv. Bake		300°F / 150°C	550°F / 285°C	350°F / 175°C
Conv. Roast		300°F / 150°C	550°F / 285°C	350°F / 175°C
Broil		Lo	Hi	
Bake		170°F / 80°C	550°F / 285°C	350°F / 175°C
Proof				12 Hr.
Warm				3 Hr.
Self Clean		2 Hr.	4 Hr.	3 Hr.

How to Use the Timer

(For model: LRG3085 / LRG3083)

The timer does not control oven operations.

1 Press the **Timer On/Off** button once for minutes and seconds, press the button twice for hours and minutes.

2 Press the **number** button to select the desired time.
NOTE: If you make a mistake, press the **Timer On/Off** button and begin again.

3 Press the **Timer On/Off** button to start the countdown.
NOTE: If **Timer On/Off** is not pressed the timer will return to the time of day.

4 When the timer reaches **:00, "End"** will show in the display. The clock will sound with the timer alarm melody every 15 seconds until the **Timer On/Off** button is pressed.

(For model: LRG3081)

 NOTE

- If you press **Timer On/Off** once, it allows you to set the time in minutes and seconds.
(For example: if you press 50, it means 50 seconds.)
- If you press **Timer On/Off** twice, it allows you to set the time in hours and minutes.
(For example: if you press 5, it means 5 minutes.)

1 Press the **Timer On/Off** button once to set the time in minutes and seconds, or press the button twice to set the time in hours and minutes. TIMER will flash in the display.

2 Press the **+** or **-** button until the desired time appears in the display.

3 Press the **Timer On/Off** button to start the countdown. TIMER will show in the display.

 NOTE

If **Timer On/Off** is not pressed, the timer will return to the time of day.

4 When the timer reaches :00, End will show in the display. The clock will sound with 3 beeps every 15 seconds until the **Timer On/Off** button is pressed.

 NOTE

If the remaining time is not in the display, recall the remaining time by pressing **Timer On/Off.**

How to Use the Oven Lockout Feature

The oven lockout feature automatically locks the oven door and prevents most oven controls from being turned on. It does not disable the clock, timer or the interior oven light.

(For model: LRG3085 / LRG3083)

1 Press and hold the **START** button for three seconds. A melody will sound, LOCKING will appear and 🔒 will flicker in the display. Once the oven door is locked the oven lockout indicator will stop flashing and will remain on and OVEN LOCKOUT will appear.

2 To deactivate the lockout feature, press and hold the **START** button for three seconds. UNLOCKING will be displayed and 🔒 will flash until it is completely unlocked.

(For model: LRG3081)

1 Press and hold the **START** button for three seconds. A melody will sound, LOCKED will flicker in the display. Once the oven door is locked the oven lockout indicator will stop flashing and will remain on.

2 To deactivate the lockout feature, press and hold the **START** button for three seconds. LOCKED will flash until it is completely unlocked.



NOTE

If the lockout feature is activated with either of the doors open, the doors will not close completely until the Lockout feature is deactivated.

Removing and Replacing the Oven Racks

⚠ CAUTION

- Replace oven racks before turning the oven on to prevent burns.
- DO NOT cover the racks with aluminum foil, or any other material, or place anything on the bottom of the oven. Doing so will result in poor baking and may damage the oven bottom.
- Only arrange oven racks when the oven is cool.

Removing the racks:

1. While wearing oven mitts, grasp the oven rack.
2. Pull the rack straight out until it stops.
3. Lift up the front of the rack.
4. Pull out the rack.

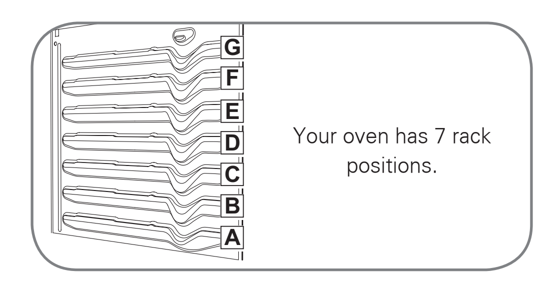
Replacing the racks:

1. While wearing oven mitts, place the end of the rack on the support.
2. Tilt the front end of the rack up.
3. Push the rack in.
4. Check that the rack is properly in place.

Preheating and Pan Placement

Preheat the oven if the recipe calls for it. To preheat, set the oven at the correct temperature. Preheating is necessary when convection baking and for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1” to 1-1/2” of air space around it.



If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions B and D or C and E (for 2 racks). Place the cookware as shown in Fig. 1, 2.

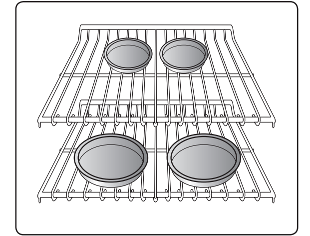


Fig. 1

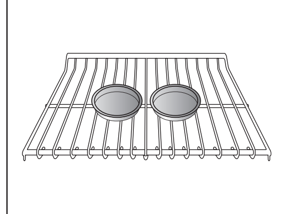


Fig. 2

Type of Food	Rack Position
Frozen pies (on cookie sheet)	B or C
Angel food cake, bundt or pound cakes	C
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	D
Casseroles	D
Roasting	B

Power Outage

The oven or broiler can not be used during a power outage. If the oven is in use when a power failure occurs, the oven burner shuts off and cannot be re-lit until power is restored. Once power is restored you will need to restart the oven or broil function.


CAUTION

DO NOT attempt to operate the electric ignition oven during an electrical power failure.

Oven Moisture

As your oven heats up, the temperature increase of the air in the oven may cause water droplets to form on the door glass. These droplets are harmless and will evaporate as the oven continues to heat up.

Aluminum Foil

NEVER cover the oven bottom with aluminum foil.

Aluminum foil may also be used to catch a spillover. To do so, place a small sheet of foil on a lower rack several inches below the food.

NEVER entirely cover a rack with aluminum foil. This will disturb the heat circulation and result in poor baking.

Bake

(For model: LRG3085 / LRG3083)

BAKE is used to prepare foods such as pastries, breads, casseroles and roasts. The oven can be programmed to bake at any temperature from 170°F (75°C) to 550°F (285°C).
The default temperature is 350°F (175°C).

To set the oven to BAKE (example to 375°F):


NOTE

- Your oven is not designed for open-door cooking.

1 Press the **Bake** button.

2 Set the oven temperature using the number buttons (ex: press **3**, **7**, **5**).

3 Press the **START** button.
As the oven preheats, the temperature is displayed and rises in 5 degree increments. Once the oven reaches the desired temperature, a tone will sound and the oven light will blink on and off.


NOTE

- Preheating is necessary for better cooking results. Place the food in the oven after preheating.
- You may also change the temperature while cooking by following steps 1-3.

4 When cooking is complete, press the **CLEAR OFF** button.

5 Remove the food from the oven.

(For model: LRG3081)

1 Press **Bake**. 350° will appear in the display and bake will flash.

2 Select the oven temperature.
Press or press and hold the **+** or **-** pads.
• Press the **+** pad to increase the temperature.
• Press the **-** pad to decrease the temperature.

3 Press **START** to accept the temperature change.

The word “**BAKE**” and 100° will be displayed. As the oven heats up, the display will show the changing temperature. After the oven has reached the desired temperature, long beeps will sound 5 times and the oven lamp will flash.

4 Check the food for doneness at the minimum time on the recipe. Cook longer if necessary.

5 Press the **CLEAR OFF** button when cooking is complete.

To change the Bake Temperature while cooking

1 Press the **Bake** button.

2 Then press the **+** or **-** button until the desired temperature is displayed.

3 Press **START.**

Baking Tip

THE TYPE OF MARGARINE USED WILL AFFECT BAKING PERFORMANCE

Most recipes for baking have been developed using high fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher fat product.

Recipes may fail if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low fat spreads. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become.

Federal standards require products labeled “margarine” to contain at least 80% fat by weight. Low fat spreads, on the other hand, contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affects the texture and flavor of baked goods. To get the best results from your favorite old recipes, use margarine, butter or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

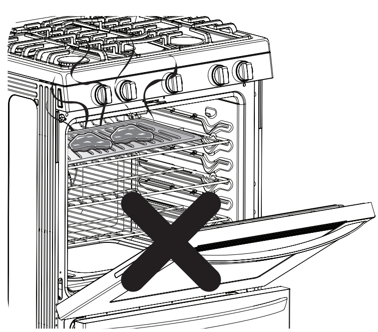
Broil

Your oven is designed for CLOSED DOOR broiling.

1 Place the food on the grid of the broiler pan.

2 Follow suggested rack positions in the Broiling Chart.

3 The oven door must be closed to begin broiling.
The oven door must be closed during broiling.



NOTE

If the oven door remains open for more than 15 seconds during broil the burner will shut off. The broil burner will automatically come back on once the door is closed.

4 Press the **Broil** button once for **Hi** and twice for **Lo**.

5 Press the **START** button.

6 When broiling is finished, press the **CLEAR OFF** button.



CAUTION

- **DO NOT** use the broiler pan without the grid.
- **DO NOT** cover the broiler pan or grid with aluminum foil. Exposed grease could ignite.
- To prevent food from contacting the broil burner and to prevent grease splattering, do not use the roasting rack when broiling.

Serve the food immediately, and place the pan outside the oven to cool during the meal for easiest cleaning.

Use **LO Broil** to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.

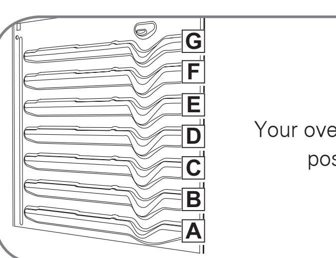


NOTE

- Some smoke may occur during broiling. This is normal.

Broiling Chart

Broiling times will be affected by the size, weight, thickness, starting temperature and your preference of doneness. This guide is based on meats at refrigerated temperatures.



Your oven has 7 rack positions.

Food	Quantity and/or Thickness	Rack Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef Well Done	1 lb. (4 patties) 1/2 to 3/4" thick	F	7~8	5-6	Space evenly. Up to 8 patties may be broiled at once.
Beef Steaks Rare Medium Well Done Rare Medium Well Done	 1" thick 1 to 1 1/2 lb. 1 1/2" thick 2 to 2 1/2 lb.	 F F F D D D	 7 12 13 10 12-15 25	 5 5-6 8-9 6-7 10-12 16–18	Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Bacon	1/2 lb. (about 8 thin slices)	D	8	3	Arrange in single layer.
Pork Chops Well Done	 2 (1/2" thick.) 2 (1" thick) about 1 lb.	 D D	 10 13	 8 8~9	Slash fat.
Lamb Chops Medium Well Done Medium Well Done	 2 (1" thick) about 10 to 12 oz. 2 (1 1/2" thick) about 1 lb	 E E E E	 6 10 10 17	 4–7 10 4-6 12-14	Slash fat.
Chicken	1 whole 2 to 2 1/2 lbs., split lengthwise 4 bone-in breasts	B B	35-40 25-30	25 10-15	Brush each side with melted butter. Broil skin-side down.
Lobster Tails	2–4 6 to 8 oz. each	C	13–16	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets	1/4 to 1/2" thick	E	7~8	6	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired. Preheat broiler to increase browning.
Ham Slices (precooked)	1" thick 1/2" thick	C D	10 7	5 4	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1 1/2" thick or home-cured ham.

This chart is only for reference. Adjust cook time according to your preference.



NOTE

The USDA(The United States Department of Agriculture) advises that consuming raw or undercooked fish, meat, or poultry can increase your risk of food borne illness.

The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:

- Ground beef, veal, pork, or lamb: 160 °F
- Poultry: 165 °F
- Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F
- Fish/seafood: 145°F

Cook Time (Timed Cook)

The TIMED COOK feature allows you to set the oven to cook for a specific length of time. This feature can only be used with the BAKE, CONVECTION BAKE and CONVECTION ROAST modes.

(For model: LRG3085 / LRG3083)

Setting the TIMED COOK function (example, BAKE at 300°F for 30 minutes):

Make sure that the clock is set to the correct time of day.

1 Press the **Bake** button. **350°F** will appear in the display.

2 Use the number buttons to set the temperature. Press **3, 0** and **0**.

3 Press the **Cook Time** button. **TIMED** will flash. **BAKE, 0:00** and **300°F** will appear in the display.

4 Set the baking time: Press **3** and **0** (for 30 minutes). The baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.

5 Press the **START** button. The display will show the cooking time countdown.

 NOTE

To set the WARM function to engage at the end of the timed cook cycle, repeat steps 1-4 and then press the **Warm** button. **WARM** will appear in the display. (Refer to the "Warm" section on page 31.)

(For model: LRG3081)

1 Press the **Bake** button. 350° will appear in the display and BAKE will flash.

2 Press or press and hold the **+** or **-** button to set the desired oven temperature.
- Press the **+** button to increase the temperature.
- Press the **-** button to decrease the temperature.

3 Press the **Cook Time** button.
- TIMED flashes.
- 0:00 lights in the display.

 NOTE

If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.

4 Press the **+** or **-** button to set the desired length of cooking time, while TIMED is still flashing.

 NOTE

You can set the cooking time from 1 minute up to 11 hours and 59 minutes. The cooking time that you entered will be shown in the display. (If you select Cook Time first and then adjust the Bake Temperature, the oven temperature will be displayed instead.)

5 Press the **START** button. BAKE will stop flashing and will light in the display. The display shows either the oven temperature that you set or the baking time countdown.

The oven will continue to cook for the set amount of time and then turn off automatically. When the cooking time has elapsed:

- **END** and the time of day will show in the display.
- When WARM is set, the warming function is activated after cooking for the set time. (For model : LRG3085/LRG3083)

To change the cook time while operating the oven (example, to change the cook time from 30 minutes to 1 hour and 30 minutes):
(For model : LRG3085/LRG3083)

1 Press the **Cook Time** button.

2 Press the number buttons to change the baking time: **1, 3, 0.**

3 Press the **START** button to accept the change.

(For model: LRG3081)

1 Press the **Cook Time** button.

2 Press or press and hold the **+** or **-** button to change the desired baking time until HR 1:30.

3 Press the **START** button to accept the change.

Start Time (Delayed Timed Cook)

The automatic timer of the DELAYED TIMED COOK function will turn the oven ON and OFF at the time you select. This feature can only be used with the: BAKE, CONVECTION BAKE and CONVECTION ROAST modes.

(For model: LRG3085 / LRG3083)

To set the oven for Delayed Start (example, to BAKE at 300°F and start operating the bake mode at 4:30):

Make sure that the clock is set for the correct time of day.

1 Press the **Bake** button. **350°F** will appear in the display.

2 Use the number buttons to set the temperature: Press **3, 0** and **0.**

3 Press the **Start Time** button.

4 Set the start time: Press **4, 3** and **0** for 4:30.

5 Press the **START** button. A short beep will sound and the oven will begin baking.

 NOTE

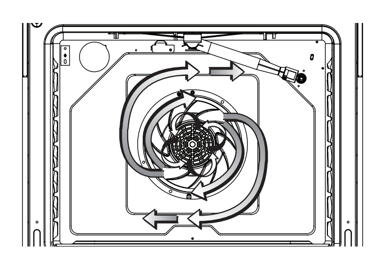
- To cancel the DELAYED TIMED COOK function, press the **CLEAR OFF** button at any time.
- To change the cooking time, repeat steps 3-4 and press the **START** button.
- If your oven clock is set as a 12 hour clock, you can delay the cook time for 12 hours. If your oven clock is set as a 24 hour clock, you can delay the cook time for 24 hours.

 CAUTION

- Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed.
- Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

Convection Bake

Convection baking allows for even cooking and excellent results when using multiple racks at the same time. It could also shorten cooking time.



Benefits of CONVECTION BAKE

1) Evenly baked results using multiple racks.

2) Faster cooking time.

Setting the CONVECTION BAKE function (example, 375°F):

(For model : LRG3085 / LRG3083)

1 Press the **Conv. Bake** button. The display will flash **350°F.**

2 Set the oven temperature using the number buttons: Press **3, 7** and **5**.

3 Press the **START** button. The display will show **CONV. BAKE** and the oven temperature starting at 100°F.

4 When cooking has finished or to cancel, press the **CLEAR OFF** button.

(For model : LRG3081)

1 Press the **Conv. Bake** button. The display will flash **350°F.**

2 Press or press and hold the **+** or **-** pads until the display reads 375°F.

3 Press the **START** button.

4 When cooking has finished or to cancel, press the **CLEAR OFF** button.

As the oven preheats, the display will show increasing temperatures in 5 degree increments. Once the oven reaches the set adjusted temperature, a tone will sound and the oven light will flash on and off. The display will show the auto converted oven temperature **350°F, CONV. BAKE** and the fan icon. (For model : LRG3085/LRG3083)

The display will show the auto converted oven temperature **350°F, CONV.** (For model : LRG3081)

 NOTE

When cooking using the convection cycle, the oven temperature is automatically reduced by 25°F. The display will show the changed temperature.
This feature is called ”AUTO CONVERSION”.
Your range comes with this feature ENABLED.
To DISABLE the auto conversion feature, see “How to set convection auto conversion function” in the Operating Instructions section of this manual.

 NOTE

You will hear a fan while cooking with convection. The fan will stop when the door is open, but the heat will not turn off. The fan will not start until the preheat temperature is reached.

Cookware for Convection Cooking

Check to see if your cookware leaves room for air circulation in the oven before using your convection oven. If you are baking with several pans, leave space between them. Also, be sure the pans do not touch each other or the walls of the oven.

1) Paper and Plastic

You can use heat-resistant paper and plastic containers that are recommended for use in regular ovens in convection ovens.

2) Metal and Glass

Any type of cookware safe for you conventional oven will also work in your convection oven.
However, metal pans heat the fastest and are recommended for convection baking.

- Darkened or matte-finished pans will bake faster than shiny pans.
- Glass or ceramic pans cook more slowly.

When baking cookies, use a flat cookie sheet instead of a pan with low sides to get the best results
For recipes like oven-baked chicken, use a pan with low sides. Hot air cannot circulate well around food in a pan with high sides.

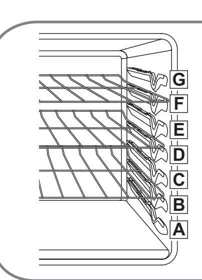
 NOTE

- Cookies and biscuits should be baked on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- Foods cooked on a single oven rack will generally cook faster and more evenly with convection bake. Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods, but the overall result is time saved. Breads and pastries brown more evenly.
- When cooking foods on multiple racks use the convection mode.
- The convection fan turns on and off during the convection bake cycle to allow for more even heating. This is normal.
- Use the recommended size pan in recipe.
- Some frozen foods have been developed to use commercial convection ovens. For best results in this oven, preheat the oven and use the temperature recommended in the recipe.
- If a food manufacturer gives specific convection baking package instructions, program the AUTO CONVERSION temperature so that the preheated oven temperature reads the same as the temperature on the package instructions.

Multi-Rack Convection Baking

You can bake foods with excellent results using multiple racks because heated air is circulated evenly throughout the oven. Multi-rack baking may increase cook times slightly for some foods but the overall result is time saved.
Cookies, muffins, biscuits and other quick breads give very good results with multi-rack baking.

When baking larger food items using 2 racks, place the first rack in position B and the second rack in position D or place the first rack in position C and the second rack in position E. When baking larger food items using 3 racks, place the first rack in position B, the second rack in position D and the third rack in position F.



When convection baking with only 1 rack, follow the rack positions recommended in the “Using the Oven” section.

Convection Roast

(For model: LRG3085 / LRG3083)

The **CONVECTION ROAST** feature is designed to give optimum roasting performance. CONVECTION ROAST combines cooking with the convection fan with roasting meats and poultry. The heated air circulates around the food from all sides, sealing in juices and flavors. Foods are crispy brown on the outside while staying moist on the inside. Convection roasting is especially good for large tender cuts of meat, uncovered.

Setting the CONVECTION ROAST function (example, 375°F):

1 Press the **Conv. Roast** button. The display will flash **350°F.**

2 Set the oven temperature using the number buttons: Press **3, 7** and **5.**

3 Press the **START** button. The display will show **CONV. ROAST** and the oven temperature starting at 100°F.

As the oven preheats, the display will show increasing temperatures in 5 degree increments. Once the oven reaches the set adjusted temperature, a tone will sound and the oven light will flash on and off. The display will show the auto converted oven temperature **350°F, CONV. ROAST** and the fan icon.

4 When cooking has finished or to cancel, press the **CLEAR OFF** button.

 NOTE

When cooking using a convection cycle the oven temperature is automatically reduced by 25°F. The display will show the changed temperature.
This feature is called”AUTO CONVERSION”.
Your range comes with this feature “ENABLED”.
To DISABLE the auto conversion feature, see “How to set convection auto conversion function” in the Operating Instructions section of this manual.

Warm

(For model: LRG3085 / LRG3083)

The WARM function will keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. The Warm function may be used without any other cooking operations or can be used after cooking has finished using TIMED BAKE or DELAYED TIMED BAKE.

Setting the WARM function:

1. Press the **Warm** button.
2. Press the **START** button.
3. Press the **CLEAR OFF** button at any time to cancel.

To set the WARM function after timed cooking:

1. Select the cooking function.
2. Enter the oven temperature using the number buttons.
3. Press the **Cook Time** button and enter the cooktime using the number buttons.
4. Press the **Warm** button.
5. Press the **START** button.
6. When cooking is finished, press the **CLEAR OFF** button to cancel the WARM function.



The WARM function is intended to keep food warm. Do not use it to cool food down.



If **CLEAR OFF** is pressed prior to the delay functions starting, all settings will be canceled.

Proof

(For model: LRG3085 / LRG3083)

Setting the PROOF function:

This feature maintains a warm oven for rising yeast leavened products before baking.

1. Use rack B or C for proofing.
2. Press the **Proof** button. PrF will appear in the display.
3. Press the **START** button.
4. Press the **CLEAR OFF** button when proofing is finished.



NOTE

- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily. Check bread products early to avoid overproofing.
- Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to keep foods at safe temperatures. Use the WARM feature to keep food warm. Proofing will not operate when the oven is above 125°F. OVEN IS HOT will show in the display.

ENGLISH

CARE AND CLEANING

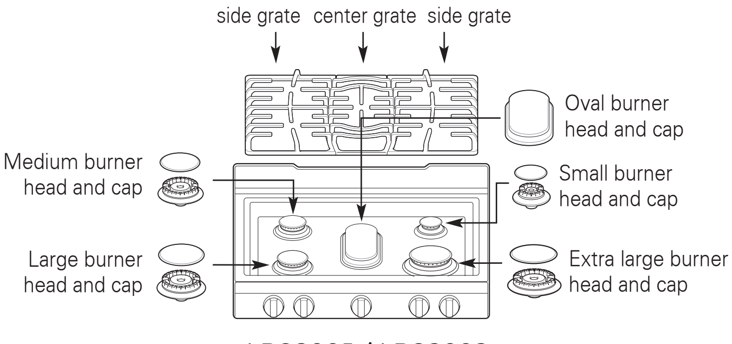
Gas Surface Burner



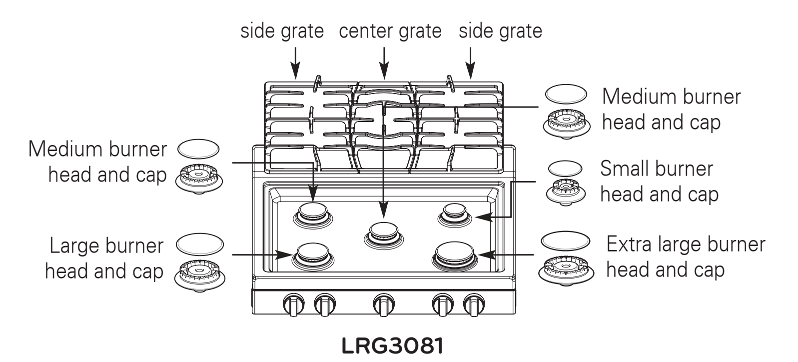
- **DO NOT** clean this appliance with bleach.
- To prevent burns, wait until the cooktop has cooled down before touching any of its parts.

Removing and Replacing the Gas Surface Burner

Grates and burner caps/heads can be removed for care and cleaning.



LRG3085 / LRG3083



LRG3081

	General burner
Burner cap is properly set.	
Burner cap is NOT properly set.	

Burner Heads/Caps

For even and unhampered flame, the slits in the burner heads must be kept clean at all times. The burner heads and caps (and the oval burner head and cap assembly) can be lifted off. Do not attempt to remove the oval burner cap.

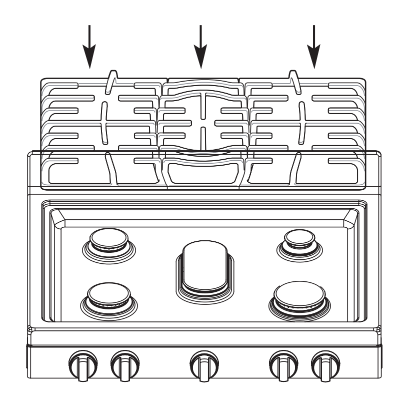
- Wash the burner bases and caps in hot soapy water and rinse with clean water. Run water through the oval burner from the bottom stem to flush out debris.
- Any spills on or around an electrode must be carefully cleaned.
- To remove burnt-on food, soak the burner heads in a solution of mild liquid detergent and hot water for 20–30 minutes. For stubborn stains, use a toothbrush or wire brush.
- The burners will not operate properly if the burner ports or electrodes are clogged or dirty. Use a wire brush or pipe cleaner to unclog ports on the oval burner.
- Burner caps and heads should be cleaned routinely, especially after bad spillovers.
- Burners will not light if the cap is removed.

After Cleaning the Burner Heads/Caps

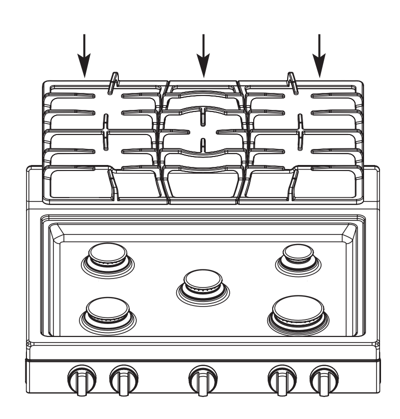
Shake out any excess water and then let them dry thoroughly. Placing the oval burner up-side down will allow the water to drain out more easily. Replace the burner heads and caps over the electrodes on the cooktop, in the correct locations according to their size. Make sure the hole in the burner head is positioned over the electrode.

Burner Grates

The range consists of three separate professional-style grates. For maximum stability, these grates should only be used when in their proper position. The two side grates can be interchanged from left to right and front to back. The center grate can be interchanged from front to back.



LRG3085 / LRG3083



LRG3081



NOTE

Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

Cleaning the Burner Grates

- Do not lift the grates out until they have cooled.
- Grates should be washed regularly and after spillovers.
- Wash the grates in hot, soapy water and rinse with clean water.
- The grates are dishwasher safe.
- After cleaning the grates, let them dry completely and securely position them over the burners.



CAUTION

DO NOT put the grate in the oven during self cleaning mode.

Cooktop Surface

To avoid burns, do not clean the cooktop surface until it has cooled. Foods with high acid or sugar content could cause a dull spot if allowed to set. Wash and rinse when the surface has cooled. For other spills such as oil/grease spattering, etc., wash with soap and water when the surface has cooled. Then rinse and polish with a dry cloth.



NOTE

Do not lift the cooktop surface. Lifting the cooktop surface can lead to damage and improper operation of the range.

Stainless Steel Surfaces

To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner or polish, or to find the location of a dealer nearest you, please call our toll-free customer service number:
1-800-243-0000 or visit our website at: **us.lgservice.com**

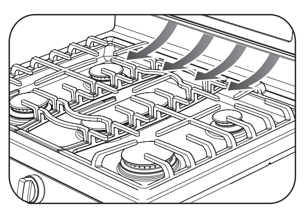


NOTE

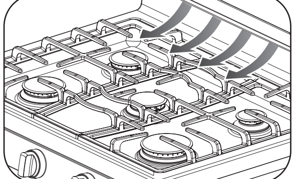
- Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.
- To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish.
- Always wipe in the direction of the metal surface finish.

Oven Air Vents

Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range.



LRG3085 / LRG3083



LRG3081



NOTE

Do not block the vents and air openings of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion.

Control Panel

To prevent activating the control panel during cleaning, unplug the range. Clean up splatters with a damp cloth using a glass cleaner. Remove heavier soil with warm, soapy water. Do not use abrasives of any kind.

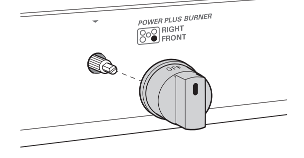
Front Manifold Panel and Knobs

It is best to clean the manifold panel after each use of the oven. For cleaning, use a damp cloth and mild soapy water or a 50/50 solution of vinegar and water. For rinsing, use clean water and polish dry with a soft cloth.



NOTE

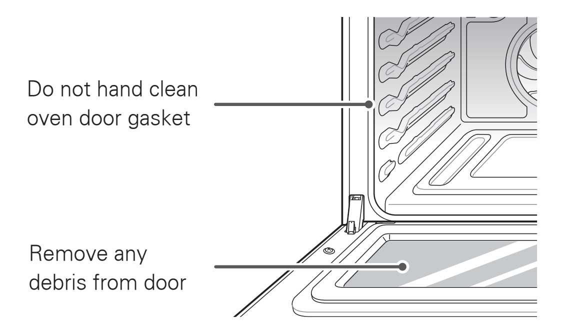
- Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the manifold panel. Doing so will damage the finish.
- Do not try to bend the knobs by pulling them up or down or by hanging a towel or other objects on them. This can damage the gas valve shaft.
- The control knobs may be removed for easy cleaning.
- To clean the knobs, make sure that they are in the “OFF” position and pull them straight off the stems.
- To replace the knobs, make sure the knob has the “OFF” position centered at the top, and slide the knob directly onto the stem.



NOTE

To prevent scratching, do not use abrasive cleaners on any of these materials.

Oven Door



- Use soapy water to thoroughly clean the oven door. Rinse well. **DO NOT** immerse the door in water.
- You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. **DO NOT** spray water or glass cleaner on the door vents.
- **DO NOT** use oven cleaners, cleaning powders, or harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.
- **DO NOT** clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material that is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove this gasket.



NOTE

Do not use cleaners or harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. Doing so can cause damage.



NOTE

You may notice a "rainbow" effect on the oven door. This is normal. The glass has been treated with a coating to reflect heat for greater thermal efficiency, much like the windows in your home.

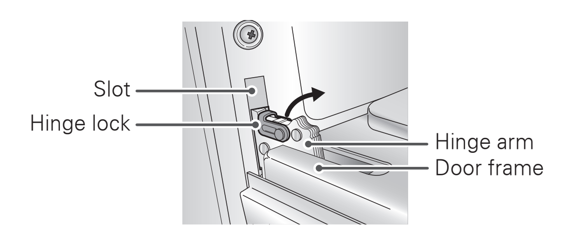
Removing and Replacing the Oven Door and Drawer

⚠ CAUTION

- The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door.
- DO NOT lift the door by the handle.
- DO NOT hit the glass with pots, pans, or any other object.
- Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure, causing an increased risk of breakage at a later time.

Removing the Oven Door

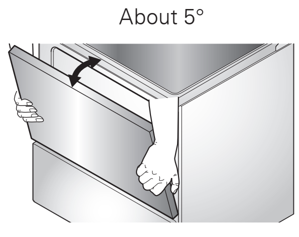
1. Fully open the door. Pull the hinge locks away from the oven interior, until they are fully unlocked. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.



Push hinge locks up to unlock

2. Firmly grasp both sides of the door at the top.
   Close the door to the removal position (approximately five degrees from fully closed).

About 5°

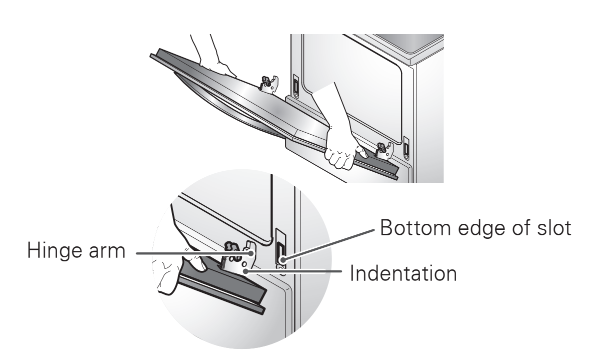


Removal Position

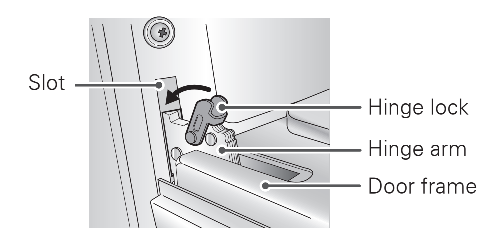
3. Lift the door up and out until the hinge arm is clear of the slot. Put the door on the floor.

Replacing the Oven Door

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.



2. With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.



Push hinge locks down to lock

3. Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.

4. Push the hinge locks down toward the bottom of the door to the locked position. Close the oven door.

ENGLISH

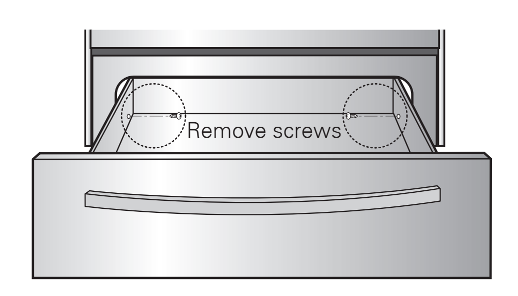
Removing the Drawer

 WARNING

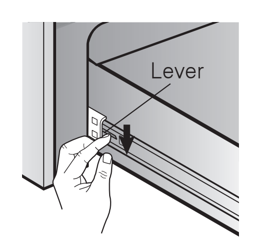
Disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

Most cleaning can be done with the drawer in place; however, the drawer may be removed if further cleaning is needed. Use warm water to thoroughly clean.

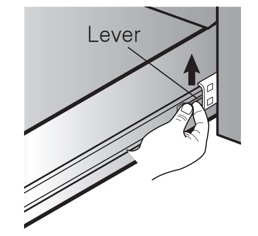
1. Fully open the drawer.
2. Remove the two screws.



3. Locate the glide lever on each side of the drawer. Push down on the left glide lever and pull up on the right glide lever.



Push down with finger



Pull up with finger

4. Pull the storage drawer away from the range.

Replacing the Drawer

1. Pull the bearing glides to the front of the chassis glide.
2. Align the glide on each side of the drawer with the glide slots on the range.
3. Push the drawer into the range until levers “click ” (approximately 2 inch).
4. Pull the drawer open again to seat bearing glides into position.
5. Replace the two screws.

 WARNING

DO NOT touch interior surfaces of oven between door and drawer.

- During and after use, do not touch interior surfaces of oven between door and drawer until they have had sufficient time to cool.
- Failure to follow this warning result in severe personal injury.

SELF CLEAN

The self clean cycle uses extremely hot temperatures to clean the oven cavity. While running the Self Clean cycle, you may notice smoking or an odor. This is normal; especially if the oven is heavily soiled.

During Self Clean, the kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning.


CAUTION

- DO NOT leave small children unattended near the appliance. During the Self Clean cycle, the outside of the range can become very hot to touch.
- If you have pet birds, move them to another well-ventilated room. The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self Clean cycle of any range.
- DO NOT line the oven walls, racks, bottom or any other part of the range with aluminum foil or any other material. Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).
- DO NOT force the door open. This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the Self Clean cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be VERY HOT.

Before Starting Self Clean:

- Remove the oven racks, broiler pan, broiler grid, all cookware, aluminum foil or any other material from the oven.
- The kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning.
- Wipe any heavy spillovers on the bottom of the oven.
- Make sure that the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.
- The oven light cannot be turned on during a self clean cycle. The oven light cannot be turned on until the oven temperature has cooled below 500˚F (260˚C) after a self clean cycle is complete.

During the self clean cycle, the cooktop elements and warming drawer cannot be used.


NOTE

- Remove oven racks and accessories before starting the self clean cycle.
- If oven racks are left in the oven cavity during the self clean cycle, they will discolor and become difficult to slide in and out.
- Clean the frame of the oven and door with hot soapy water. Rinse well.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion.
  It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.
- Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
- Make sure that the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.

Setting Self Clean

(For model: LRG3085 / LRG3083)

The Self- Clean function has cycle times of 2, 3, or 4 hours.

Self Clean Soil Guide

Soil Level	Cycle Setting
Lightly Soiled Oven Cavity	2 Hour Self Clean
Moderately Soiled Oven Cavity	3 Hour Self Clean
Heavily Soiled Oven Cavity	4 Hour Self Clean

1 Remove all racks and accessories from the oven.

2 Press the **Self Clean** button. The oven defaults to the recommended three hour self clean for a moderately soiled oven. Press twice for a two hour self clean or three times for a four hour self clean.

3 Press **START.**

4 Once the Self Clean is set, the oven door will lock automatically and the lock icon will display. You will not be able to open the oven door until the oven has cooled. The lock will release automatically when the oven has cooled.


CAUTION

DO NOT force the oven door open when the lock icon is displayed. The oven door will remained locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.

Setting Self Clean (Continued)

(For model: LRG3081)

1 Press the **Self Clean** button once for a 3 hour cycle, twice for a 4 hour cycle or three times for a 2 hour cycle. A 3-hour self-clean is recommended for use when cleaning small, contained spills. A SELF CLEAN time of 4 hours is recommended for heavily soiled ovens.

2 Press the **STAR**T button.

3 When the **DOOR LOCKED** light is off, the door will unlock automatically.

- The words **DOOR LOCKED** will flash and the oven control will signal if you set the clean cycle and forget to close the oven door.
- To stop a clean cycle, press the **CLEAR OFF** button. When the **DOOR LOCKED** light goes off indicating the oven has cooled below the locking temperature, open the door.

Setting Self Clean with a Delayed Start

(For model: LRG3085 / LRG3083)

1 Remove all racks and accessories from the oven.

2 Press the **Self Clean** button. The oven defaults to the recommended three hour self clean for a moderately soiled oven. Press twice for a two hour self clean or three times for a four hour self clean.

3 Press the **Start Time** button.

4 Use the number buttons to enter the time of day you would like the Self Clean to start.

5 Press the **START** button.

During Self Clean

- The self clean cycle uses extremely hot temperatures to clean the oven cavity. While running the Self Clean cycle, you may notice smoking or an odor. This is normal; especially if the oven is heavily soiled.
- As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.
- Do not force the oven door open when DOOR LOCKED is displayed. The oven door will remained locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.

NOTE

- The Self Clean cycle cannot be started if the Lockout feature is active.
- Once the Self Clean cycle is set, the oven door will lock automatically. You will not be able to open the oven door until the oven has cooled. The lock will release automatically.
- Once the door has been locked, the DOOR LOCKED indicator light will stop flashing and remain on. Allow about 15 seconds for the oven door lock to activate.

After the Self Clean Cycle

- The oven door will remain locked until the oven temperature has cooled.
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth or a soap-filled steel wool pad after the oven cools. If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them glide more easily.
- Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

EasyClean™

LG's EasyClean™ enamel in your new oven provides flexibility while cleaning the inside of your range. The EasyClean™ feature works with LG's new enamel to help lift LIGHT soils such as drops of cheese from pizzas or LIGHT grease splatter from small roasts without harsh chemicals for safer and faster hand-cleaning.

While traditional enamel surfaces require harsh chemicals to clean, EasyClean™ uses ONLY WATER and runs for just 20 minutes in low temperatures to help loosen LIGHT soils before hand-cleaning. Compared to the more intense Self Clean process, your LG oven will help you clean with LESS HEAT, LESS TIME, and virtually NO SMOKE OR FUMES.

When needed, your range still provides the Self Clean option for longer, more thorough oven cleaning for heavier, built up soils.

BENEFITS OF EasyClean™

- Helps **loosen light soils** before hand-cleaning
- EasyClean™ only uses water; no chemical cleaners
- Makes for a better Self Clean experience
  - Delays the need for a Self Clean cycle
  - Minimizes smoke and odors
  - Can allow shorter Self Clean time

LG's new oven with EasyClean™ enamel technology gives the user two cleaning options for different types of soils. While EasyClean™ is quick and effective for small and light soils, the Self Clean feature can be used to remove heavy built-up soils. Due to the intensity of the Self Clean cycle, there may be smoke and will require opening up windows as a result of high heat.

Common Food Items That Can Soil Your Oven	Types of Soils	Soil Pattern	Example of Oven Soiling	Suggested Cleaning Method
Pizza	Cheese or other ingredients	Small drops or spots		EasyClean™
Steaks, broiled	Fat / grease	Light splatter		
Fish, broiled				
Meat roasts at low temperatures				
Meat roasts at high temperatures		Medium to Heavy splatter		*Self Clean
Pies	Filling or sugar-based soils	Drops or spots		
Casseroles	Cream or tomato sauce			

* The Self Clean cycle can be used for soil that has been built up over time.

Cleaning Tips

- Allow the oven to cool to room temperature before using the EasyClean™ cycle. If your oven cavity is above 150°F (65°C), **"OVEN IS HOT- - PLEASE WAIT"** will appear in the display, and the EasyClean™ cycle will not be activated until the oven cavity cools down.
- A plastic spatula can be used as a scraper to scrape off any chunks or debris before and during cleaning the oven.
- Using the rough side of a non-scratch scouring pad may help to take off the burnt-on stains better than a soft sponge or towel.
- Certain non-scratch scrubbing sponges, such as those made of melamine foam, available at your local stores can also help improve cleaning.
- The range should be level to ensure that the entire surface of the bottom of the oven cavity is covered by water at the beginning of the EasyClean™ cycle.
- For best results, use distilled or filtered water. Tap water may leave mineral deposits on the oven bottom.
- Soil baked on through several cooking cycles will be more difficult to remove with the EasyClean™ cycle.
- Do not open the oven door during the EasyClean™ cycle. Water will not get hot enough if the door is opened during the cycle.
- For hard to reach areas such as the back surface of the lower oven, it is better to use the SelfClean cycle.

EasyClean™ INSTRUCTION GUIDE

STEP	EasyClean™ INSTRUCTION GUIDE	NOTES
1	**Remove oven racks and accessories** from the oven.	
2	**Scrape off any burnt-on debris** with a plastic scraper. Suggested plastic scrapers: • Hard plastic spatula • Plastic pan scraper • Plastic paint scraper • Old credit card	
3	**Using a spray bottle, spray 1/4 cup (2oz) of water to fully saturate the walls and soils in the corners of the oven. Then spray (or pour if spraying is difficult) another 1 cup (8oz) of warm water onto the bottom center of the oven cavity.** The indentation on the oven bottom should be fully covered to submerge all soils. Additional water spray may be used as necessary. **NOTE : DO NOT SPRAY WATER DIRECTLY ON THE DOOR. DOING SO WILL RESULT IN WATER DRIPPING TO THE FLOOR.**	**Use the "mist" setting on the spray bottle for better** coverage. The entire 1 1/4 cup (10oz) of water should be used for each oven cavity.
4	Close the oven door and press EasyClean™, and then press Start.	
5	A tone will sound at the end of the 20-minute cycle. Press the CLEAR OFF button to clear the display and tone.	
6	Place a towel in front of the oven, underneath the lower oven door, to capture any water that may spill out during cleaning.	
7	Clean the oven cavity immediately after the EasyClean™ cycle by scrubbing with a **wet, non-scratch scouring sponge** or pad (the scouring side will not scratch the finish). Some water may spill into the bottom vents while cleaning, but it will be captured in a pan under the oven cavity and will not hurt the burner. **NOTE: DO NOT USE ANY STEEL SCOURING PADS, ABRASIVE PADS OR CLEANERS as these materials can permanently damage the oven surface.**	
8	Once the oven cavity is cleaned, wipe any excess water with a clean dry towel. Replace racks and any other accessories.	
9	If some light soils remain, repeat the above steps, making sure to thoroughly soak the soiled areas. **If stubborn soils remain after multiple EasyClean™ cycles, run the Self Clean cycle.** Be sure that the oven cavity is empty of oven racks and other accessories, and that the oven cavity surface is dry before running the Self Clean cycle. Consult the Self Clean section of your owner's manual for further details.	

CAUTION

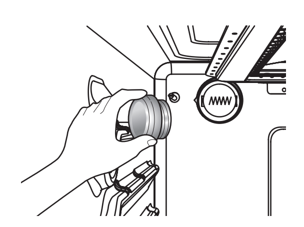
- Some surfaces may be hot after the EasyClean™ cycle. Wear rubber gloves while cleaning to prevent burns.
- During the EasyClean™ cycle, the oven bottom becomes hot enough to cause burns. Wait until the cycle is over before wiping the inside surface of the oven. Failure to do so may result in burns.
- Avoid leaning or resting on the oven door glass while cleaning the oven cavity.

NOTE

- If you forget to saturate the inside of the oven with water before starting EasyClean™, press the CLEAR OFF button to end the cycle. Wait for the range to cool to room temperature and then spray or pour water into the oven and start another EasyClean™ cycle.
- The cavity gasket may be wet when the EasyClean™ cycle finishes. This is normal. Do not clean the gasket.
- If mineral deposits remain on the oven bottom after cleaning, use a cloth or sponge soaked in vinegar to remove them.

Changing the Oven Light

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It will turn on when the oven door is open. When the oven door is closed, press the **Oven Light** button to turn the light on or off.



To replace the oven light

1 Unplug the range or disconnect the power.

2 Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove it.

3 Turn the bulb counterclockwise to remove it from the socket.

4 Insert the new bulb and turn it clockwise.

5 Insert the glass bulb cover and turn it clockwise.

6 Plug in the range or reconnect the power.

 WARNING

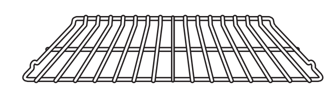
- Make sure that the oven and bulb are cool.
- DISCONNECT the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

Oven Racks

Remove the oven racks before operating the self clean cycle.

1 Food spilled into the tracks could cause the racks to become stuck. Clean with a mild, abrasive cleaner.

2 Rinse with clean water and dry.





If the racks are cleaned using the self clean cycle (not recommended), the color will turn slightly blue and the finish will become dull. After the self clean cycle is complete, and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of vegetable oil. This will make the racks glide more easily into the rack tracks.

BEFORE REQUESTING SERVICE

Symptoms and Questions	Possible Cause/Solution
Top burners do not light or do not burn evenly	• The plug on the range is not completely inserted in the electrical outlet. • Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet. • Burner slits on the side of the burner may be clogged. • Remove the burners and clean them. Check the electrode area for burned-on food or grease. See the “CARE AND CLEANING” section. • Improper burner assembly. • Make sure the burner parts are installed correctly. See the “CARE AND CLEANING” section.
Burner flames very large or yellow	• Improper air to gas proportion. • If range is connected to LP gas, contact the technician who installed your range or made the conversion.
Surface burners light but the oven does not	• The oven gas shut-off valve may have accidentally been moved during cleaning or moving. • Make sure that the oven gas shut-off valve is fully open.
Food does not bake or roast properly	• Improper oven controls setting. • See the “HOW TO USE” section. • Incorrect rack position. • See the “HOW TO USE” section. • Incorrect cookware or cookware of improper size being used. • See the “HOW TO USE” section. • Oven thermostat needs adjustment. • See the “TEMPERATURE SETTINGS“ section. • Clock not set correctly. • See the “CLOCK“ and “TIMER“ sections. • Aluminum foil used improperly in the oven. • See the “CARE AND CLEANING” section.
Food does not broil properly in the oven	• Improper oven controls setting. • Make sure you press the **Broil** button. • Oven door not closed. • See the “HOW TO USE” section. • Incorrect rack position. • See the “BROILING CHART”. • Food being cooked in a hot pan. • Use the broiling pan and grid that came with your range. Make sure it is cool. • Cookware not suited for broiling. • Use the broiling pan and grid that came with your range. • Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended. • See the “HOW TO USE” section.
Oven temperature too hot or too cold	• Oven thermostat needs adjustment. • See the “TEMPERATURE SETTINGS” section.
Clock and timer does not work	• The plug on range is not completely inserted in the electrical outlet. • Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet. • A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. • Replace the fuse or reset the circuit breaker. • Improper oven controls setting. • See the “CLOCK“ and “TIMER” sections.

Symptoms and Questions	Possible Cause/Solution
Oven light does not work	• The light bulb is loose or defective. • Tighten or replace the bulb. • The plug on the range is not completely inserted in the electrical outlet. • Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.
Oven will not self-clean	• The oven temperature is too high to set a self-clean operation. • Allow the range to cool to room temperature and reset the controls. • Improper oven controls setting. • See the “SELF CLEAN” section.
“Crackling” or “popping” sound	• This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions. • This is normal.
Too much smoking during a self clean cycle.	• Too much soil. • Press the **CLEAR OFF** button. Open the windows to clear the smoke from the room. Wait until the **DOOR LOCKED** light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Oven door will not open after a self-clean cycle	• The oven temperature is too high. • Allow the oven to cool below locking temperature. • This can take up to 1 hr after the cycle is complete.
Oven not clean after a self-clean cycle	• Improper oven controls setting. • See the “SELF CLEAN” section. • The oven was heavily soiled. • Clean up heavy spillovers before beginning the self- clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
“CLOSE DOOR TO CONTINUE BROILING” or “DOOR OPENED” appears in the display	• The broil or self-clean cycle has been selected but the door is not closed. • Close the oven door.
“DOOR LOCKED” light is on when you want to cook	• The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature. • Press the **CLEAR OFF** button. Allow the oven to cool.
Oven control beeps and displays any F code error.	• You have “F6”. • Press the **CLEAR OFF** button. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. • You have “F9”. • Check the main gas shut-off valve or the oven gas shut-off valve(see “Surface burners light but oven burner does not” column). • If the function code repeats. • Disconnect all power to the range for 5 minutes and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
Oven racks are difficult to slide	• The oven racks were cleaned in a self-clean cycle. • Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel. Do not use lubricant sprays.
Power outage, clock flashes	• Power outage or surge. • Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the **CLEAR OFF** button, setting the clock and resetting any cooking function.
“Burning” or “oily” odor emitting from the vent	• This is normal in a new oven and will disappear in time. • To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 2 hours. See the “SELF CLEAN” section.

Symptoms and Questions	Possible Cause/Solution
Strong odor	• An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used. • This is temporary.
Fan noise	• The convection fan may turn on and off automatically. • This is normal. The convection fan will shut off if the door is opened.
Convection fan not working (convection models)	• Preheat temperature not reached. • Fan will start automatically once the preheat temperature is reached. • Operates opposite the heating cycle. • This is normal.
Drawer does not slide smoothly or drags	• The drawer is out of alignment. • Fully extend the drawer and push it all the way in. CARE AND CLEANING section. • Drawer is over-loaded or load is unbalanced. • Reduce weight. Redistribute drawer contents.

WARRANTY

LG Electronics Inc. will repair or replace your product, at LG's option, if it proves to be defective in material or workmanship under normal use, during the warranty period set forth below, effective from the date of original consumer purchase of the product.
This limited warranty is good only to the original purchaser of the product and effective only when used in the U.S.A.

WARRANTY PERIOD	HOW SERVICE IS HANDLED
One Year From the date of the original purchase.	**Any part** of the oven that fails due to a defect in materials or workmanship. During this **full one-year warranty**, LG will also provide, **free of charge**, all labour and in-home service to replace the defective part.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. TO THE EXTENT ANY IMPLIED WARRANTY IS REQUIRED BY LAW, IT IS LIMITED IN DURATION TO THE EXPRESS WARRANTY PERIOD ABOVE. LG WILL NOT BE LIABLE FOR ANY CONSEQUENTIAL, INDIRECT, OR INCIDENTAL DAMAGES OF ANY KIND, INCLUDING LOST REVENUES OR PROFITS, IN CONNECTION WITH THE PRODUCT. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATION ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS OR THE EXCLUSION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT APPLY TO:

1. Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace house fuses or correct house wiring, or to replace owner-accessible light bulbs.
2. Repairs when your appliance is used in other than normal, single-family household use.
3. Pickup and delivery. Your appliance is designed to be repairable in the home.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, improper installation, acts of God, or use of products not approved by LG Corporation.
5. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
6. Replacement parts or repair labour costs for units operated outside the United States.
7. Any labour costs during the limited warranty period.

This warranty is extended to the original purchaser for products purchased for home use within the U.S.A. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.
Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs or your state's Attorney General.

CUSTOMER ASSISTANCE INFORMATION:

To Prove Warranty Coverage	**Retain your Sales Receipt to prove date of purchase.** A copy of your Sales Receipt must be submitted at the time warranty service is provided.
To Obtain the Nearest Authorized Service Center or Sales Dealer, or to Obtain Product, Customer, or Service Assistance	**Call 1-800-243-0000** (Phone answered 24 hours - 365 days a year) and choose the appropriate prompt from the menu; or visit our website at: **http://us.lgservice.com.**





MANUAL DEL PROPIETARIO

ESTUFA DE GAS

Lea detenidamente este manual antes de utilizar lo y guárdelo como referencia para el futuro.

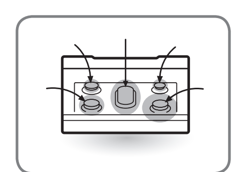
LRG3085ST
LRG3083ST
LRG3081ST
LRG3081SB
LRG3081SW

P/No.: MFL33029619

www.lg.com

INDICE DE CONTENIDOS

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



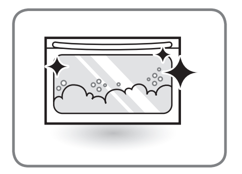
DIVERSOS TAMAÑOS DE QUEMADORES A GAS

Elija la quemador que mejor se adapte al tamaño de su batería de cocina.
Es posible utilizar varias hornallas a la vez para cocinar distintas cosas al mismo tiempo.



ESTUFA DE GAS SEGURA Y CONVENIENTE

Proporciona seguridad y conveniencia para cocinar.
Su sistema Superboil ("super hervido") (de 17000 BTU) puede rápidamente hacer hervir una olla de agua.



SISTEMA DE AUTO LIMPIEZA (SELF CLEAN) & DE LIMPIEZA FÁCIL (EasyClean™)

Excelente para la limpieza fácil del aparato.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cumpla siempre con lo indicado en los siguientes avisos de seguridad para evitar situaciones peligrosas y para asegurarse de obtener el máximo rendimiento de su producto.

 ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que puede resultar en lesiones graves o aún la muerte si no es evitada.

 PRECAUCIÓN

Indica una situación peligrosa que, de no ser evitada, puede resultar en lesiones menores a moderadas.

QUÉ HACER SI HUELE GAS

1. Abra las ventanas.
2. **NO** intente encender ningún aparato.
3. **NO** use ningún interruptor eléctrico.
4. **NO** utilice ningún teléfono de su edificio.
5. Comuníquese de inmediato con su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
6. Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, contáctese con el departamento de bomberos.

DISPOSITIVO ANTI-VUELCO

 ADVERTENCIA

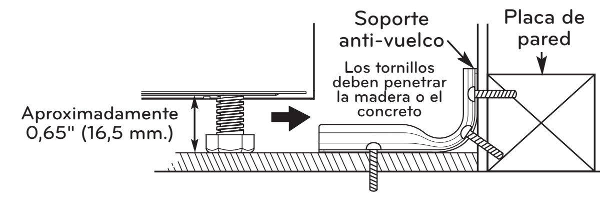
- **TODAS LAS ESTUFAS PUEDEN VOLCARSE**
- **PUEDE OCASIONAR LESIONES A LAS PERSONAS**
- **INSTALE EL DISPOSITIVO ANTI-VUELCO QUE SE ENCUENTRA EN EL ENVOLTORIO JUNTO A LA ESTUFA**
- **LEA LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN**








- **NO se pare ni se siente en la puerta. Instale el Soporte Anti-Vuelco que se encuentra en el envoltorio junto a la estufa.**
  - Si la estufa llegara a volcarse, podría provocarle lesiones al caerse líquidos o comidas calientes, o la estufa en sí misma.
  - En caso de tener que separar la estufa de la pared por motivos de limpieza, mantenimiento, o por cualquier otra razón, asegúrese de reajustar el dispositivo Anti-Vuelco cuando la estufa vuelva a colocarse contra la pared.



- Para reducir el riesgo de que la estufa se vuelque hacia adelante, ésta debe asegurarse instalando de manera apropiada el dispositivo anti-vuelco.
- Para verificar que el soporte anti-vuelco está correctamente instalado: Quite cualquier elemento ubicado sobre la estufa. Agarre la punta superior trasera de la estufa e intente inclinarla hacia adelante con cuidado. Verifique que el dispositivo anti-vuelco estén bien fijados.
- Extraiga el cajón calentador o de almacenamiento y observe que la pata de nivelación trasera esté completamente insertada en el soporte anti-vuelco.
- Consulte el manual de instalación para aprender cómo instalar correctamente el soporte anti-vuelco.

AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

La Ley de Cumplimiento dispone que el Gobernador de California debe publicar una lista de sustancias conocidas por el Estado que pueden ocasionar defectos de nacimiento u otros daños reproductivos; asimismo, requiere que se advierta a los clientes los efectos de la exposición a tales sustancias. Los aparatos a gas pueden ocasionar una exposición menor a cuatro de estas sustancias, a saber, benceno, monóxido de carbono, formaldehído y hollín, causadas principalmente por la combustión imperfecta de gas natural o gas LP. Las hornallas correctamente ajustadas minimizan la combustión imperfecta. El ajuste correcto de las hornallas lo indica su llama más bien azulada que amarilla. La exposición a las mencionadas sustancias puede minimizarse abriendo ventanas o utilizando un extractor de aire o campana de ventilación.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

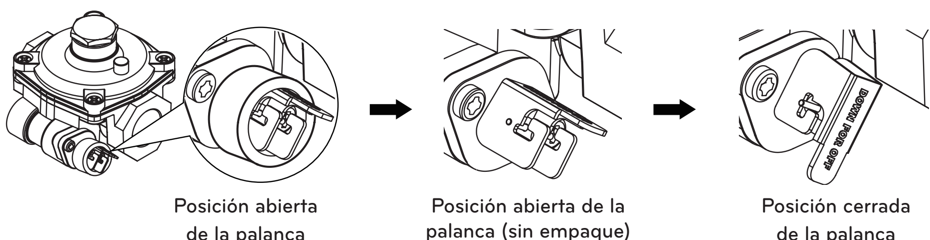
Solicite al instalador que le muestre dónde está ubicada la válvula de cierre de gas de la estufa y cómo cerrarla en caso de ser necesario.

- Asegúrese de que su estufa sea correctamente instalada y conectada a tierra por un instalador autorizado, de conformidad con las instrucciones de instalación. Cualquier mantenimiento y servicio debe ser efectuado solamente por instaladores de estufas de gas o técnicos de servicio autorizados.
- Conecte su estufa únicamente a tomacorrientes de 120 volts. No remueva las patas circulares de conexión a tierra del enchufe. En caso de tener alguna duda acerca de la puesta a tierra del sistema eléctrico de su hogar, es su obligación y res- ponsabilidad personal reemplazar el tomacorriente sin conexión a tierra por un tomacorriente de tres patas correctamente conectado a tierra, de conformidad con el Código Eléctrico Nacional. No conecte la estufa a ningún cable de extensión.
- **NO** utilice enchufes adaptadores, cables de extensión, ni remueva las patas de conexión a tierra del cable de corriente eléctrica, a fin de prevenir peligros de incendio o descargas eléctricas. No seguir esta advertencia puede ocasionar lesiones serias, incendios o aún la muerte.
- Para prevenir una circulación pobre de aire, coloque el aparato lejos del lugar de tránsito de la cocina y fuera de lugares donde circulen corrientes de aire.
- **NO** intente reparar o reemplazar ninguna pieza del aparato a menos que así lo indique específicamente este manual. Todos los servicios a realizar en la estufa deben ser efectuados por un técnico autorizado.
- Asegúrese de que todos los materiales de empaque sean removidos de la estufa antes de ponerla en funcionamiento, a fin de evitar que el material de empaque se incendie y provoque daños por humo o incendio.
- Asegúrese de que su estufa ha sido correctamente ajustada por un técnico de servicio o instalador autorizado para el tipo de gas a ser utilizado (gas natural o gas LP). Su estufa es apta para ser utilizada con cualquiera de los dos tipos de gas. Consulte las instrucciones de instalación.

 ADVERTENCIA

Estos ajustes deben ser efectuados por un técnico de servicio autorizado de conformidad con las instrucciones del fabricante y con todos los códigos y requisitos de la autoridad competente. No seguir estas instrucciones podría ocasionar serias lesiones o daños al producto. La agencia autorizada que se encargue de realizar estos ajustes asumirá la responsabilidad resultante de los mismos.

- En una situación de emergencia o si usted quiere cerrar la válvula de suministro de gas, retire el empaque de gaucho del regulador en la parte de atrás, y luego cierre la válvula de regulador posicionando la pequeña palanca tal como se muestra en la figura de abajo.



Posición abierta de la palanca — Posición abierta de la palanca (sin empaque) — Posición cerrada de la palanca

- Luego de utilizar el aparato por un tiempo considerable, el piso donde el mismo se encuentra apoyado puede alcanzar altas temperaturas. Debe tener en cuenta que muchos recubrimientos de piso no son aptos para resistir este nivel de calor.
- **NUNCA** instale la estufa sobre pisos de vinilo o linóleo, ya que éstos no son resistentes a su nivel de calor. Nunca instale el aparato directamente sobre alfombras de cocina.

 PRECAUCIÓN

Los artículos de interés para los niños no deben ubicarse en armarios que se encuentren encima de la estufa ni en la pared sobre la que se encuentra la misma. Si un niño se trepa a la estufa para alcanzar los objetos de su interés podría resultar seriamente herido.

- **NO** deje a los niños solos o sin supervisión cuando la estufa esté caliente o en funcionamiento. Podrían sufrir serias quemaduras.
- **NO** permita que nadie se trepe, pare o cuelgue de la puerta del horno, cajón calentador o cocina. Esto podría dañar la estufa y aún volcarla hacia adelante, causando lesiones personales severas.

 ADVERTENCIA

- Este producto contiene quimicos conocidos por el Estado de California de causar cáncer. **Lávese las manos después de manipular.**

 ADVERTENCIA

- **NUNCA** utilice el artefacto para calentar o aclimatar la habitación. Hacerlo podría causar la intoxicación por monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.
- **NUNCA** use ropa suelta o prendas colgantes mientras utiliza el artefacto. Tenga cuidado cuando deba alcanzar objetos que se encuentren ubicados en alacenas encima de la estufa. Materiales inflamables podrían incendiarse si entran en contacto con alguna llama o con las superficies calientes del horno, pudiendo causar quemaduras severas.
- **NO** coloque materiales inflamables dentro del horno o cerca de la estufa.
- **NO** coloque ni utilice materiales combustibles, como ser gasolina u otros vapores y líquidos inflamables, en las inmediaciones de este o cualquier otro aparato.
- **NO** permita cocinar grasas u otros materiales inflamables en o cerca de la estufa.
- Mantenimiento - Mantenga el área Intervalo despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros líquidos inflamables y vapores.
- **NO** use agua en caso de incendio producido por grasas. Nunca intente tocar una sartén en llamas. Apague todos los controles. Extinga las llamas de la sartén en la hornalla de la superficie cubriendo completamente la sartén con una tapa, bandeja para hornear o una bandeja chata. Utilice un químico seco multiuso o un extinguidor de incendio tipo espuma.
- Se puede extinguir un incendio producido por grasas cubriéndolo con bicarbonato, o utilizando un químico seco multiuso o extinguidor de incendio tipo espuma.
- Si hay llamas en el horno superior o en el horno inferior, éstas pueden apagarse completamente cerrando la tapa del horno y girando la perilla a la posición de apagado, o bien utilizando un químico seco multiuso o extinguidor de incendios tipo espuma.
- **NO** utilice el horno o el cajón calentador como lugar de almacenamiento.
- Espere a que las rejillas, hornallas y otras superficies se enfríen antes de tocarlas.
- **NUNCA** obstruya las ventilaciones (orificios de aire) de la estufa. Éstas permiten la entrada y salida de aire necesarias para que la estufa funcione apropiadamente, con la combustión correcta. Las aperturas de aire están ubicadas en la parte trasera de la estufa, en la parte superior y en la parte inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la estufa.
- **NUNCA** cubra ninguna ranura, orificio o conducto ubicado al pie del horno. Tampoco cubra ningún estante con materiales tales como papel de aluminio. Hacerlo obstruiría la salida de aire a través del horno, lo que podría ocasionar la intoxicación por monóxido de carbono. Los revestimientos en papel de aluminio también pueden retener el calor, ocasionando un peligro de incendio.
- **NUNCA** bloquee la ventilación del horno o las tomas de entrada de aire, porque obstruiría de esta forma el flujo de combustión y la ventilación de aire. Esto limitaría la circulación de aire a la hornalla y podría provocar la intoxicación por monóxido de carbono.
- Los fuertes rayones o impactos en las puertas de vidrio pueden ocasionar que el vidrio se rompa o se quiebre.
- Si pisa, se apoya o se sienta en las puertas o cajones calentadores de la estufa, podría resultar seriamente herido y podría también dañar el artefacto. No permita que los niños se trepen o jueguen alrededor de la estufa. El peso de un niño sobre una puerta abierta del aparato puede provocar que el mismo se vuelque hacia adelante, provocándole serias quemaduras u otras heridas.
- Las fugas de gas en el aparato pueden generar una grave situación. Las fugas de gas pueden no ser detectadas sólo por el olor. Los proveedores de gas recomiendan comprar e instalar un detector de gas aprobado por UL. Instale y utilice el detector de gas de acuerdo a las instrucciones de su fabricante.
- El control de fugas de gas del aparato debe ser realizado de conformidad con las instrucciones del fabricante.
- **NO** utilice limpiadores comerciales de horno en los acabados del horno ni alrededor de ninguna parte del horno. Estos limpiadores dañan el acabado de las piezas del horno.
- Para prevenir manchas o decoloraciones, limpie el aparato luego de cada uso.
- **NO** intente abrir o cerrar la puerta del horno, ni poner en funcionamiento el mismo, hasta que la puerta haya sido correctamente instalada.
- **NUNCA** coloque sus dedos entre la bisagra y el marco frontal del horno. Los brazos de las bisagras son a resorte. Si los golpea por accidente, la bisagra se cerrará de golpe contra el marco del horno y podría lastimarle los dedos.

 PRECAUCIÓN

- **NO** utilice el horno para almacenar comida ni baterías de cocina.
- Para evitar dañar la puerta del horno, no intente abrirla cuando la señal **Lock** está encendida.
- **NO** apoye peso excesivo ni se pare sobre una puerta abierta. Esto podría provocar que la estufa se vuelque hacia adelante, que la puerta se rompa o que el usuario resulte herido.
- **NO** utilice la opción de horneado retardado para comidas altamente perecederas, tales como productos diarios, carne de cerdo, aves, o mariscos.

 ADVERTENCIA

- Desconecte el suministro eléctrico antes de realizar cualquier mantenimiento o revisión al aparato.
- **NUNCA** use la puerta del artefacto como escalerilla o asiento, ya que esto puede causar que el aparato se vuelque hacia adelante, provocándole serias heridas.
- Este producto no debe ser instalado debajo de sistemas de ventilación tipo campana que direccionen el aire hacia abajo. Esto podría causar problemas de combustión en las hornallas a gas e incluso incendios, ocasionando lesiones personales y afectando el rendimiento funcional de la unidad.

HORNALLAS DE LA SUPERFICIE

 ADVERTENCIA

- Aunque la llama de la hornalla se apague, el gas continúa saliendo hasta que la perilla se gire a la posición "OFF" (APAGADO). Si huele gas, abra una ventana de inmediato y ventile el lugar por cinco minutos antes de utilizar la hornalla. No desatienda las hornallas cuando éstas se encuentren en posición "ON" (ENCENDIDO).
- **Utilice tamaños apropiados de cacerolas - NO** utilice cacerolas inestables o que puedan volcarse fácilmente. Seleccione ba-terías con fondos planos lo suficientemente amplias para cubrir las parrillas de las hornallas. Para evitar derrames, asegúrese de que las baterías sean lo suficientemente amplias para contener la comida adecuadamente. Esto ahorrará tiempo de lim-pieza como así también evitará acumulaciones peligrosas de comida, ya que la comida salpicada o derramada en las parrillas de las hornallas puede incendiarse. Use cacerolas con asas que puedan agarrarse fácilmente y conservarse frías.

 PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que todos los controles de la superficie estén en la posición "OFF" (APAGADO) antes de abrir la llave de suministro de gas de la estufa.
- **NUNCA** desatienda las hornallas de la superficie cuando estén encendidas con llama alta. Los desbordes pueden provocar humo y derrames de grasa que pueden incendiarse.
- Gire siempre las perillas a la posición "LITE" (ENC) para encender las hornallas superiores y asegúrese de que éstas se hayan encendido correctamente.
- Verifique que el tamaño de la llama que sale de la hornalla no exceda los bordes de la batería. La llama excesiva es peligrosa.
- Utilice únicamente agarraderas secas - las agarraderas húmedas o mojadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras por el vapor. Asegúrese de que las asas de las baterías no estén cerca de las llamas abiertas de la estufa cuando vaya a sacar la batería del fuego. No utilice toallas ni ningún otro producto de tela voluminoso. Utilice siempre agarraderas.
- Si utiliza baterías de vidrio, asegúrese de que las mismas estén diseñadas para cocinar sobre la estufa.
- A fin de prevenir quemaduras por el fuego ocasionado por materiales inflamables o por derrames, gire las asas de las baterías hacia un costado o hacia la parte trasera de la estufa; no las ponga sobre las hornallas adyacentes.
- **NUNCA** deje ningún elemento sobre la estufa. El aire caliente proveniente del conducto de ventilación puede encender los elementos inflamables y aumentar la presión en contenedores cerrados, lo que puede provocar que éstos estallen.
- Vigile cuidadosamente la comida que se está friendo a fuego alto.
- Caliente grasas siempre a fuego lento, y vigílelas mientras se calientan.
- Si va a freír combinaciones de aceites y grasas, revuelva bien la mezcla antes de comenzar a calentarla.
- De ser posible, utilice un termómetro profundo para grasas para prevenir el sobrecalentamiento de la grasa por encima del punto de vaporización.
- Use la mínima cantidad posible de grasa para freír. Llenar la sartén con demasiada grasa puede provocar derrames cuando se agrega la comida.
- **NO** cocine las alimentos directamente sobre llama abierta en las hornallas de la superficie.
- **NO** utilice un wok sobre las hornallas de la superficie si éste tiene un anillo de metal redondo que deba ser colocado sobre la parrilla de la hornalla para soportar el wok. Este anillo actúa como un concentrador de calor que puede dañar la parrilla de la hornalla y/ el cabezal de la hornalla. También puede provocar el mal funcionamiento de la hornalla. Asimismo, puede provocar niveles de monóxido de carbono superiores a los permitidos por las normativas vigentes, resultando en un peligro para la salud.
- Las comidas a freír deben estar lo más secas posibles. La humedad o escarcha en la comida puede provocar que la grasa caliente bulla y se desborde de la sartén.
- **NUNCA** intente mover una sartén con grasa caliente, especialmente una freidora. Espere hasta que la grasa se enfríe.
- **NO** coloque elementos plásticos sobre la estufa - éstos se pueden derretir si se dejan demasiado cerca del conducto de ventilación.
- Mantenga todos los plásticos alejados de las hornallas de la superficie.
- A fin de evitar quemaduras, asegúrese siempre de que las perillas de las hornallas estén en posición "OFF" (APAGADO) y de que las parrilla estén frías antes de intentar tocarlas.
- Si huele gas, cierre la llave de gas de la cocina y llame a un técnico de servicio autorizado. Nunca use una llama abierta para localizar una fuga de gas.
- Gire siempre las perillas a la posición de "**OFF**" (APAGADO) antes de sacar cualquier batería del fuego.
- **NO** intente levantar la estufa. Hacerlo podría dañar la cocina y provocar el mal funcionamiento de la estufa.
- Si la estufa se encuentra ubicada cerca de una ventana, no cuelgue cortinas largas porque podrían volar sobre las hornallas de la estufa y prenderse fuego.

ASADOR

Siempre use una cacerola de asado y una parrilla para drenar el exceso de grasa y cebo, esto ayudará a reducir salpicaduras, humo y llamaradas. El encendedor del asador que se encuentra localizado en la parte superior del interior del horno brillará anaranjado periódicamente durante la operación normal del asador.

 ADVERTENCIA

Cuando use el asador, la temperatura dentro del horno será muy alta. Tome precaución para evitar posibles quemaduras mediante las siguientes prácticas:

• Mantenga la puerta cerrada (Refiérase a la sección Asado del manual).
• Siempre use guantes para hornear cuando inserte o retire los alimentos.

COCINE COMPLETAMENTE LA CARNE Y EL POLLO

Para protegerse de intoxicaciones, cocine la carne roja y de aves totalmente. El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos por sus siglas en Ingles (USDA) ha indicado las siguientes temperaturas internas mínimas para el consumo seguro de los alimentos.

- Carne de res, ternera, puerco o cordero, molida: 160° F
- Aves: 165 °F
- Bistec de res, ternera, puerco o cordero: 145 °F
- Pescados y Mariscos: 145°F

AUTOLIMPIEZA DEL HORNO

Asegúrese de quitar los derrames en exceso antes de iniciar la función de auto limpieza.

 PRECAUCIÓN

- **NO** deje comida, utensilios de cocina, estantes, etcétera, dentro del horno durante el ciclo de auto limpieza.
- **NO** utilice limpiadores de horno. No debe utilizarse ningún limpiador comercial de horno ni revestimiento de protección de horno de ningún tipo dentro ni alrededor de ninguna parte del horno. Los residuos producidos por los limpiadores de horno dañan la parte interior del horno cuando se está utilizando el ciclo de auto limpieza.
- Extraiga los estantes del horno y cualquier otro elemento de los hornos superior e inferior antes de iniciar el ciclo de auto limpieza.
- Sólo limpie las piezas enumeradas en este manual.
- **NO** limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta resulta necesaria para lograr un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- Si el modo de auto limpieza funciona mal, apague la estufa y desconecte el suministro de energía. Haga revisar el aparato por un técnico de servicio autorizado.
- Es normal que las piezas del horno se calienten durante el ciclo de auto limpieza.
- Evite tocar la puerta, ventana o área de ventilación del horno durante el ciclo de limpieza.

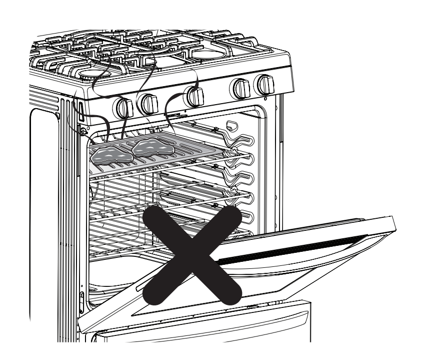
HORNO

Cuando abra la puerta de un horno caliente, aléjese lo más posible de la estufa. El aire caliente y el vapor que salen de la estufa podrían provocar quemaduras en sus manos, cara y/u ojos.

 ADVERTENCIA

NUNCA obstruya ninguna ranura, orificio o conducto ubicado en la parte inferior del horno. Tampoco cubra ningún estante con materiales tales como papel de aluminio. Hacerlo obstruiría la circulación de aire a través del horno y podría ocasionar la intoxicación por monóxido de carbono. Los revestimientos en papel de aluminio también pueden retener el calor, provocando un peligro de incendio.

- **NO** caliente comida en empaques cerrados. La presión generada dentro del empaque puede aumentar y reventar, ocasionando lesiones.
- **NO** use papel de aluminio en cualquier parte del horno, salvo en las partes que se indican en el presente manual. Hacerlo podría ocasionar un peligro de incendio o bien dañar la estufa.
- **NO** utilice el horno como lugar de almacenamiento. Los elementos almacenados en el horno pueden prenderse fuego.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasas.
- Coloque los estantes del horno en la posición deseada cuando el horno esté frío.
- A fin de prevenir quemaduras al sacar la comida del horno, deslice los estantes hacia afuera hasta que hagan tope. Luego, extraiga la comida. Esto también puede ayudarle a evitar quemarse por tocar las superficies calientes de la puerta o las paredes del horno.
- Utilice siempre guantes de cocina cada vez que ponga o saque una bandeja/rejilla del horno.
- Siga las instrucciones del fabricante al utilizar bolsas para asar o para cocinar en el horno.
- Utilice baterías de vidrio solamente cuando éstas sean aptas para ser utilizadas en hornos a gas.
- Extraiga siempre la asadera de la estufa luego de que termine de asar. La grasa que se deja en la asadera puede prenderse fuego si se utiliza el horno sin haberla extraído.
- Si la carne está demasiado cerca de la llama cuando se está asando, la grasa puede incendiarse. Reduzca el exceso de grasa para evitar destellos/fuego excesivo.
- Asegúrese de que la asadera está ubicada correctamente en su lugar para minimizar la posibilidad de incendios provocados por grasas.
- En caso de que haya fuego en la asadera provocado por grasas,presione el botón "CLEAR OFF", y mantenga la puerta del horno cerrada para contener el fuego hasta que éste se apague.
- Por razones de seguridad y para lograr un óptimo rendimiento en la cocción, siempre hornee y ase sus comidas con la puerta del horno cerrada.
  Hornear o asar la comida con la puerta abierta puede dañar las perillas o las válvulas del aparato.
  NO deje la puerta del horno abierta mientras esté cocinando o enfriando el horno.



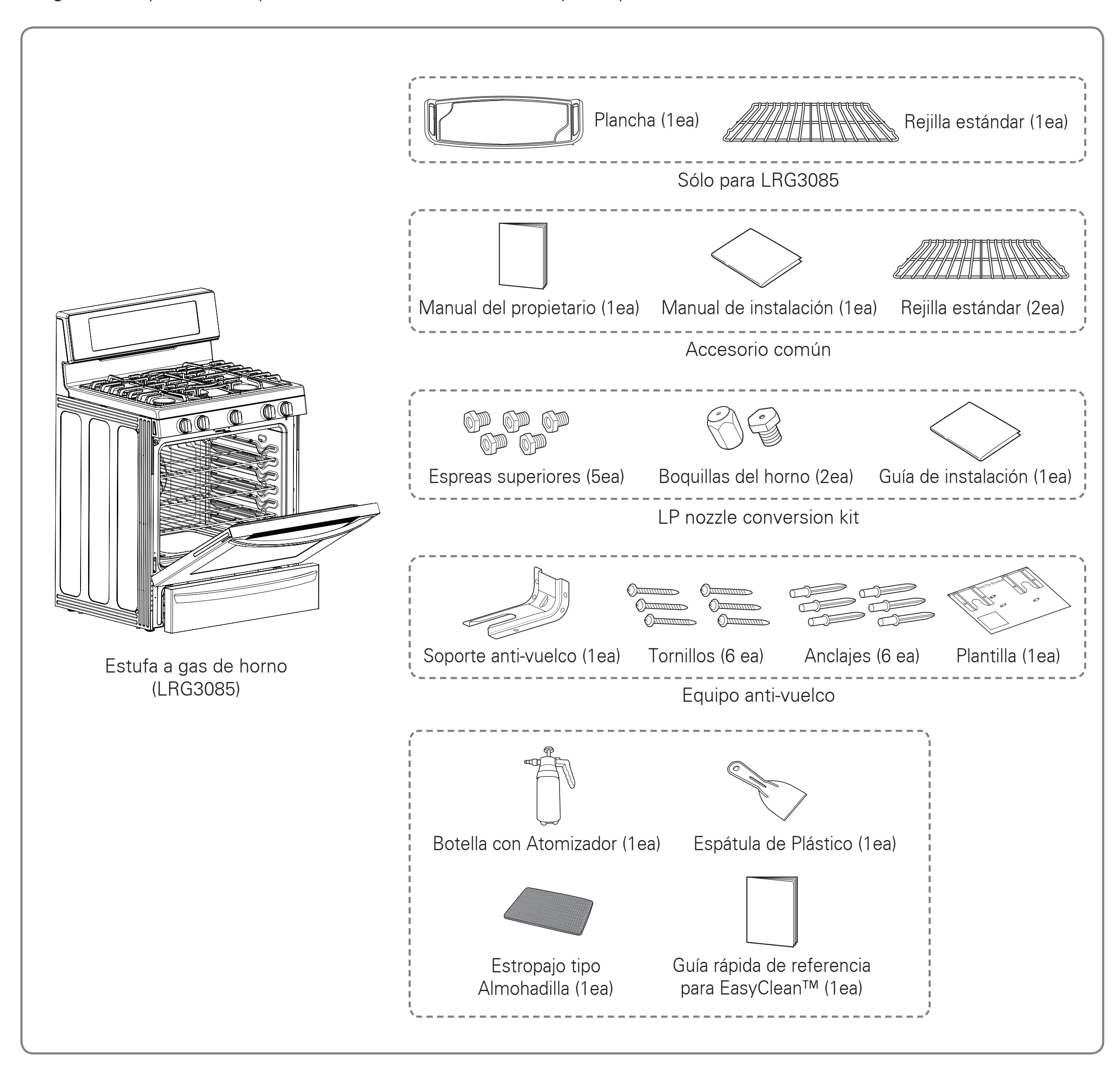
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ANTES DE USAR

Accesorios

Asegúrese de que todas las piezas estén incluidas antes de comprar el producto.



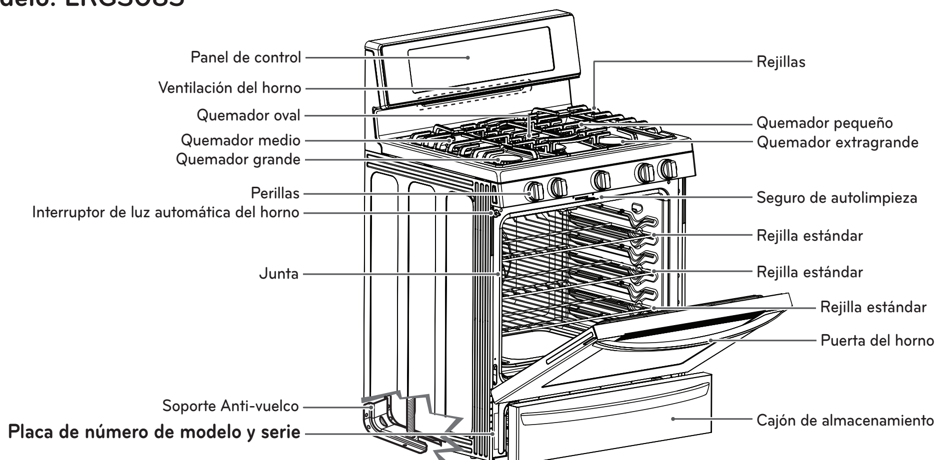
NOTA

- Comuníquese con el Centro de Atención al Cliente de LG en 1-800-243-0000 (U.S.) en caso de que falte algún accesorio.
- Por su seguridad y para lograr una óptima durabilidad del producto, utilice únicamente componentes autorizados.
- El fabricante no será responsable por el mal funcionamiento del producto o por accidentes causados por el uso de componentes o piezas no autorizadas, compradas por separado.
- Las imágenes incluidas en esta guía pueden diferir de los componentes y accesorios reales, y pueden ser sujetas a modificaciones por parte del fabricante a los fines de mejora del producto sin necesidad de previo aviso.

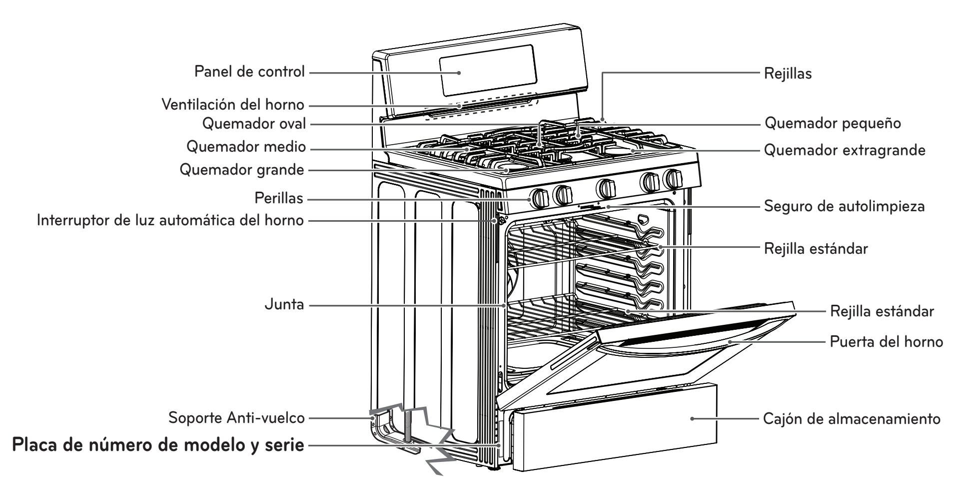
Componentes

Asegúrese de entender los nombres y función de cada pieza.
* A lo largo de este manual, las características y apariencia del producto pueden variar dependiendo de su modelo.

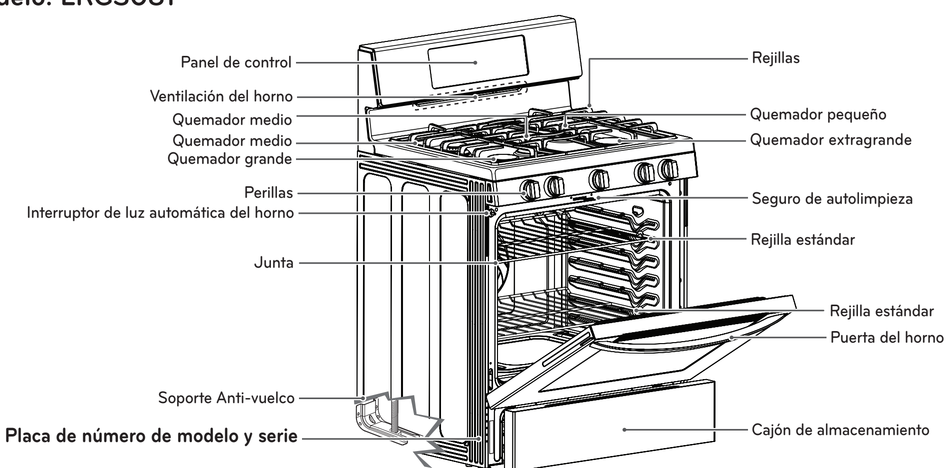
Para el modelo: LRG3085



Para el modelo: LRG3083



Para el modelo: LRG3081

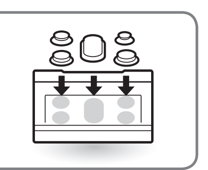


CÓMO USAR

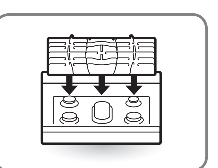
Cómo Usar las Hornallas a Gas de la Superficie

Antes de Usar

Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.



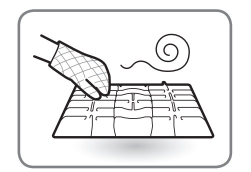
Asegúrese de que todas las quemadores estén correctamente colocadas.



Asegúrese de que todas las parrillas están correctamente ubicadas antes de encender las quemadores.



NO encienda la quemadores por un largo período de tiempo sin que haya ninguna batería sobre la rejilla. El acabado de la parrillas puede danárse si no hay ninguna batería que absorba el calor.



Asegúrese de que las hornallas y parrillas se hayan enfriado antes de apoyar su mano, agarradera, repasador u otro material sobre las mismas.

Tocar las parrillas antes de que se hayan enfriado podría provocar quemaduras.



QUÉ HACER SI HUELE GAS

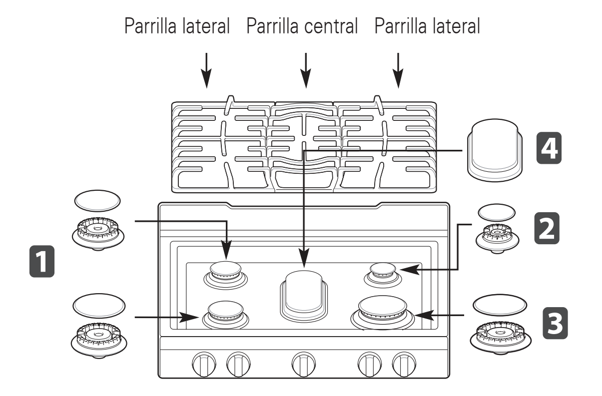
1. Abra las ventanas.
2. **NO** intente encender ningún aparato.
3. **NO** use ningún interruptor eléctrico.
4. **NO** use ningún teléfono dentro de su edificio.
5. Comuníquese de inmediato con su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
6. Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, contacte al departamento de bomberos.



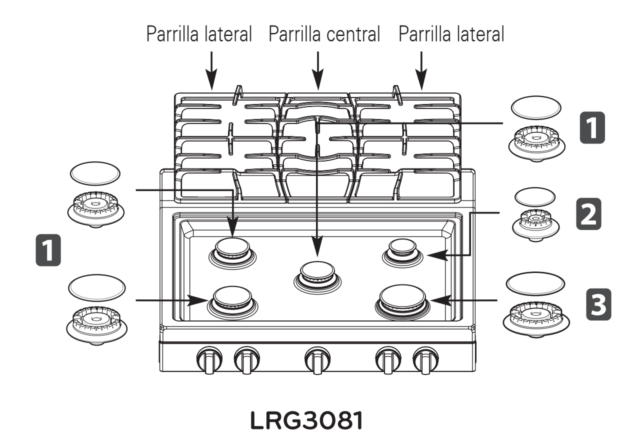
El encendido de chispa electrónica de los quemadores causa un sonido de tipo clic.
Todos los encendidos de chispa en la estufa se activaran al encender un solo quemador.

Hornallas a Gas

La cocina de su estufa tiene cinco hornallas selladas a gas. Estas pueden ser ensambladas y separadas. Siga la guía a continuación



LRG3085 / LRG3083



LRG3081

1 Hornalla mediana y grande

Las hornallas medianas y grandes son las hornallas principalmente utilizadas para la mayoría de comidas. Estas hornallas pueden llevarse de nivel "HI" (ALTO) a “LO” (BAJO) para acomodarse al amplio rango de necesidades culinarias.

2 Hornalla ovalada

La hornalla ovalada (centro) es para usarse con la parrilla y ollas ovaladas

3 Hornalla pequeña

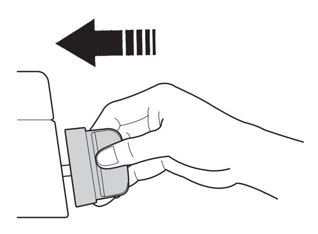
La hornalla más pequeña es utilizada para comidas delicadas, como ser salsas o comidas que requieren poco calor por un tiempo prolongado de cocción.

4 Hornalla extra grande

La hornalla extra grande es la hornalla de mayor potencia. Al igual que las otras cuatro hornallas, puede llevarse de nivel "HI" a "LO" para satisfacer el amplio rango de necesidades culinarias. Esta hornalla también está diseñada para hervir rápidamente grandes cantidades de líquido. Puede ser utilizada para baterías de 10 pulgadas de diámetro o más.

Uso de las Hornallas a Gas de la Superficie

1 Asegúrese de que todas las hornallas de la superficie estén ubicadas en la posición correcta.
2 Ponga la batería sobre la hornalla. (Por ejemplo: una olla, sartén, etc.).
3 Empuje y gire la perilla de control a la posición "**LITE**".



Escuchará un sonido tipo chasquido proveniente del sistema de encendido de chispa eléctrica.

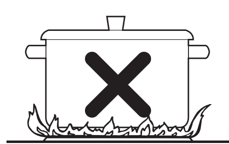
4 Gire la perilla de control para controlar la intensidad de la llama.

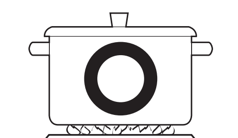
 PRECAUCIÓN

NO intente desensamblar o limpiar alrededor de ninguna hornalla mientras otra hornalla está encendida. Cuando gire una hornalla a la posición "**LITE**", todas las hornallas chispearán. Puede producirse una descarga eléctrica que puede volcar una batería caliente.

Cómo Seleccionar el Tamaño de la Llama

Observe la llama y no la perilla cuando reduzca la intensidad del fuego. Cuando desee un calentamiento rápido, el tamaño de la llama que sale de la hornalla debe coincidir con el de la batería en uso.





 PRECAUCIÓN

NUNCA deje que las llamas se extiendan más allá de los bordes de la batería.

En Caso de Falla en la Energía Eléctrica

En caso de que haya una falla en la energía eléctrica, puede encender las hornallas superiores con un fósforo. Las hornallas superiores que se encuentren en uso al producirse una falla en la energía eléctrica continuarán funcionando con normalidad.

1 Acerque un fósforo a la hornalla. Luego, presione la perilla de control.

2 Gire la perilla de control a la posición de"**Lo**".

 PRECAUCIÓN

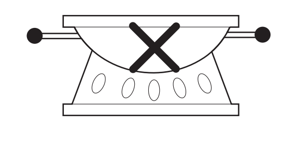
Tenga extrema precaución al encender las hornallas con fósforos. Puede quemarse y lastimarse.

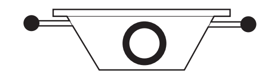
Utensilios Ubicados sobre la Estufa

Aluminio	Se recomienda el uso de baterías de peso mediano porque se calientan de forma rápida y uniforme. La mayoría de alimentos se doran de manera uniforme en una sartén de aluminio. Utilice cacerolas con tapas de ajuste hermético cuando deba cocinar con pequeñas cantidades de agua.
Hierro fundido	Si se calientan a fuego lento, la mayoría de sartenes darán resultados satisfactorios.
Acero inoxidable	Este metal por sí solo tiene pobres propiedades de calentamiento, por lo que usualmente viene combinado con cobre, aluminio u otros metales para lograr una mejor distribución del calor. Las sartenes de metales combinados dan resultados satisfactorios si se utilizan a fuego medio, como recomienda el fabricante.
Hierro esmaltado	Bajo algunas condiciones, el esmaltado de estas baterías puede derretirse. Siga las recomendaciones del fabricante de la batería respecto a los métodos de cocción.
Vidrio	Existen dos tipos de baterías de vidrio: aquellas aptas sólo para horno, y aquellas para utensilios ubicados sobre la estufa.
Cerámica y vidrio a prueba de calor	Se puede utilizar para cocinar tanto en la superficie como en el horno. Conduce el calor muy lentamente y se enfría muy lentamente. Consulte las instrucciones del fabricante de la batería para asegurarse de que puede utilizarse en estufas a gas.

Uso de Wok

Si usa un wok, se recomienda que utilice un wok de base plana de 14 pulgadas como máximo. Asegúrese de que la base del wok se asiente firmemente en la rejilla.





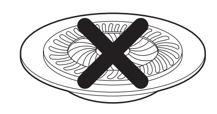
Utilice woks de base plana.

 PRECAUCIÓN

NO use ningún aro de soporte para woks. Colocar el aro sobre la hornalla o parrilla podría causar que la hornalla funcione de manera incorrecta, generando niveles de monóxido de carbono superiores a los permitidos. Esto puede resultar peligroso para su salud.

Uso de Gratinadores de Cocina

No coloque gratinadores de cocina sobre las hornallas.

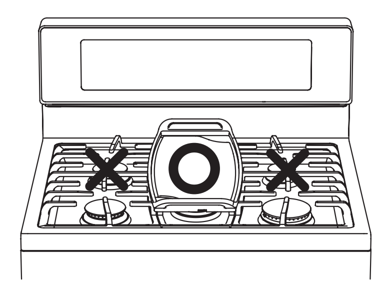




NO utilice gratinadores de cocina en las hornallas de la superficie. Si utiliza un gratinador de cocina sobre las hornallas de la superficie, ocasionará una combustión incompleta, lo que provocará la exposición a niveles de monóxido de carbono superiores a los permitidos por las normativas vigentes. Esto puede resultar peligroso para su salud.

Usando la Plancha

Para el modelo: LRG3085

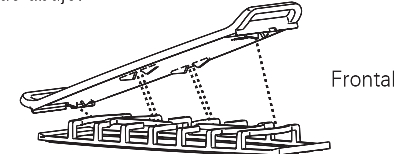


Su rejilla con capa antiadherente proporciona una superficie extra-grande de cocción para carnes, panqueques u otros alimentos que se preparan habitualmente en una sartén normal o plana.



- Es normal que la parrilla se descolore con el tiempo.

Cómo Colocar la Plancha: La parrilla sólo puede usarse en el quemador central. La plancha debe ser colocada apropiadamente en la parrilla de la hornalla central, como se muestra en la figura de abajo.





- **NO** retire la rejilla central al usar la parrilla.

 PRECAUCIÓN

NO retire la plancha de la parrilla hasta que las rejillas, superficies de la estufa y la propia parrilla se hayan enfriado por completo.

 PRECAUCIÓN

La plancha de la parrilla puede calentarse mucho al usar la estufa, el horno o los sistemas de asado.
Use siempre guantes para horno al colocar o retirar la plancha de la parrilla.

Precaliente la parrilla según la siguiente guía y ajuste la potencia que desee.

Tipo de Alimento	Condiciones de Precalentamiento	Ajuste de Cocción
Tortillas calientes	sin precalentar	HI
Panqueques	HI 10 min.	HI
Hamburguesas	HI 10 min.	HI
Huevos fritos	HI 5 min.	HI
Bacon	HI 10 min.	HI
Salchichas de desayuno	HI 10 min.	HI
Sándwiches calientes	HI 10 min.	HI

 NOTA

- La potencia de la plancha podría precisar ajuste si se usa durante períodos prolongados.

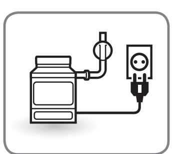
NOTAS IMPORTANTES:

- Evite cocinar alimentos con un excesivo contenido en grasas; podrían producirse derrames de grasa.
- La plancha puede calentarse al usar los quemadores aledaños.
- NO caliente la plancha en exceso. Hacerlo puede dañar el recubrimiento antideslizante.
- NO use utensilios metálicos que podrían dañar la superficie de la plancha. No use la plancha como tabla de cortar.
- NO coloque ni almacene objetos sobre la plancha.

Cómo Usar El Horno

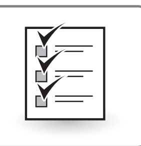
Antes de Usar

Lea todas las instrucciones antes de usar.



Asegurese de que el cable de alimentacion electrica y la valvula de gas esten correctamente conectados.

Verifíquelo por cuestiones de seguridad.



Verifique como utilizar de manera correcta la estufa, dependiendo del tipo de comida a cocinar.

Asegúrese de que sabe cómo utilizar el horno (configuración de temperatura, tiempo de cocción y receta) para lograr los mejores resultados.

 PRECAUCIÓN

QUÉ HACER SI HUELE GAS

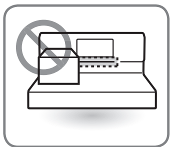
1. Abra las ventanas.
2. **NO** intente encender ningún artefacto.
3. **NO** toque ningún interruptor eléctrico.
4. **NO** use ningún teléfono dentro de su edificio.
5. Comuníquese de inmediato con su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino.
   Siga las instrucciones del proveedor de gas.
6. Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, contacte al departamento de bomberos.

 NOTA

Cuando se utiliza un termómetro de horno en la cavidad del horno, temperaturas pueden diferir de la temperatura real del horno en cualquier modo.



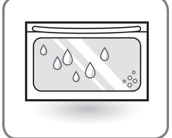
No cubra ningun estante o base con papel aluminio.



No obstruya, toque o coloque objetos alrededor del conducto de ventilacion del horno cuando el mismo este encendido.

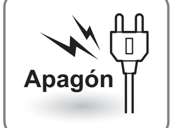
Su horno es ventilado a través de conductos ubicados en el centro, encima de la parrilla de la hornalla. No obstruya la ventilación del horno cuando éste se encuentre en funcionamiento; de lo contrario, no permitirá la circulación correcta de aire. No toque las aperturas de ventilación o las superficies de alrededor durante su uso.

- **NO** coloque elementos plásticos o inflamables sobre la cocina; estos pueden derretirse o prenderse fuego si se dejan muy cerca de la ventilación.
- **NO** coloque empaques cerrados sobre la cocina. Puede hacer aumentar la presión de los empaques cerrados y provocar que revienten.
- Los objetos de metal que se dejen sobre la cocina se pondrán muy calientes, pudiendo provocar quemaduras.
- Las asas de las ollas y cacerolas que se encuentren en la cocina pueden sobrecalentarse si se dejan demasiado cerca del conducto de ventilación.



A medida que su horno se caliente, el aumento de temperatura del aire producido dentro del horno puede generar que se produzcan gotas de agua en la puerta de vidrio del horno.

Estas gotas de agua no son peligrosas y se evaporarán a medida que el horno continúe con el proceso de calentamiento.



En caso de falla en la energia electrica, no utilice el horno.

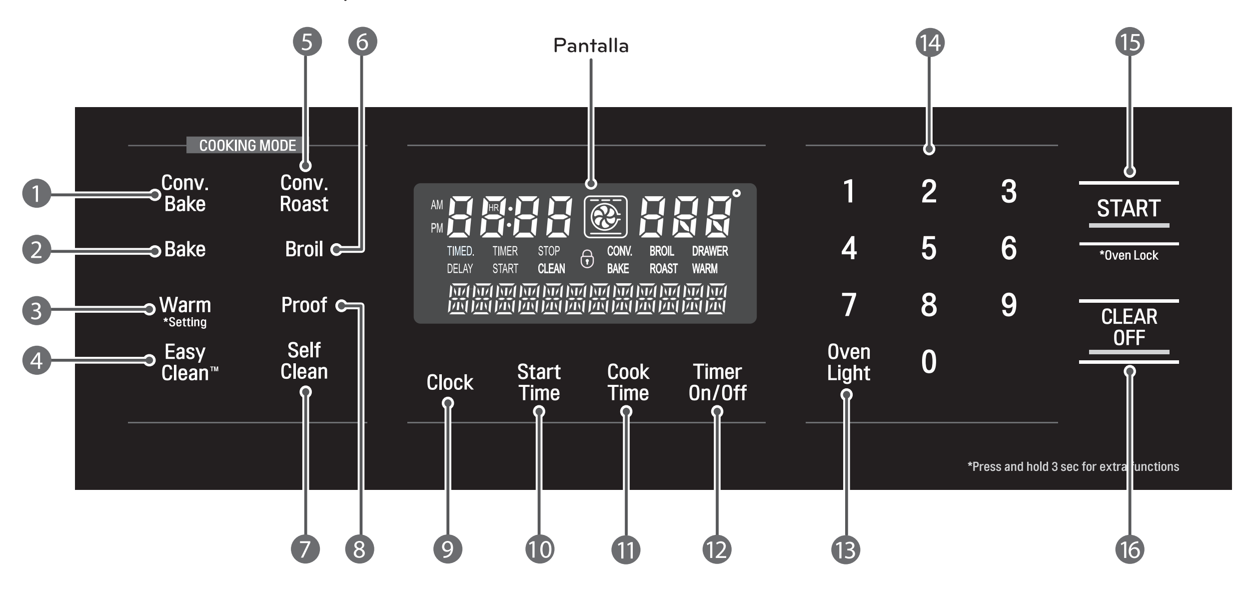
El horno y la asadera no pueden utilizarse durante un corte de energía. Si el horno se encuentra en uso al producirse el corte de energía, el quemador del horno se apagará y no podrá ser re-encendido hasta que se restablezca la energía. Una vez que vuelva la energía eléctrica, deberá reiniciar el horno (o la función de asa).

 PRECAUCIÓN

NO intente utilizar el encendido eléctrico durante una falla de energía eléctrica.

Cómo Usar el Panel de Control

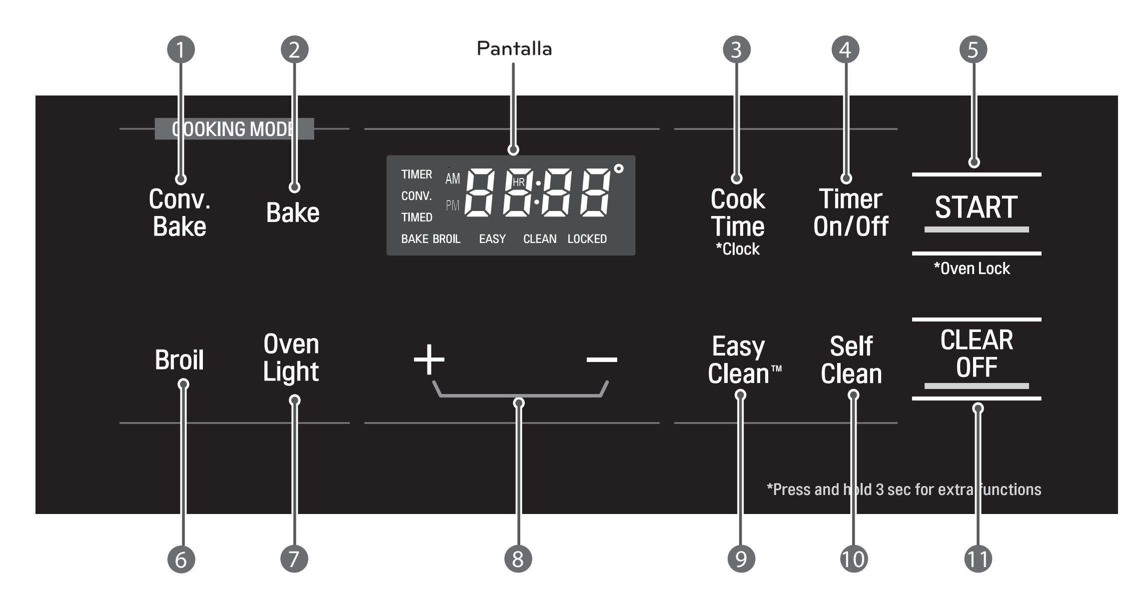
Para el modelo: LRG3085 / LRG3083



Nombre	Descripción
❶ Conv. Bake	Presione el botón para escoger la función de horneado por convección.
❷ Bake	Presione el botón para activar la función de horneado normal.
❸ Warm / Setting	– Presione este botón para mantener los alimentos calientes dentro del horno. – Mantenga pulsado el tecla durante 3 segundos para cambiar los ajustes especiales. **NOTA:** Los ajustes especiales sólo pueden usarse si no se usan otras funciones (horneado, asado, temporizador, etc.) del panel de control.
❹ EasyClean™	Limpia la suciedad liviana del horno automáticamente. Consulte “Limpieza Fácil” en la sección “Cuidado y limpieza“.
❺ Conv. Roast	Presione el botón para escoger la función de asado por convección.
❻ Broil	Presione el botón para escoger la función de asado a la parrilla.
❼ Self Clean	Presione el botón para escoger la función de autolimpieza.
❽ Proof	Presione el botón para subir masas de pan.
❾ Clock	Presione el botón para ajustar la hora.
❿ Start Time	Presione este botón y después los tecla numéricos para ajustar el tiempo de retardo para el inicio. El horno se pondrá en funcionamiento en el momento que establezca.
⓫ Cook Time	Presione este botón y use los teclas numéricos para ajustar la cantidad de tiempo que desee emplear en la cocción de sus alimentos. El horno se apagará una vez transcurrido el tiempo de cocción.
⓬ Timer On/Off	Presione el botón para activar o desactivar la función temporizador.
⓭ Oven Light	Presione el botón para prender o apagar la luz del horno.
⓮ Number	Úselos para ajustar cualquier función que requiera introducción numérica como el reloj, el temporizador o la temperatura.
⓯ START / Oven Lock	– Presione el botón para poner en funcionamiento todas las funciones del horno. – Mantenga presionado el botón durante 3 segundos para activar/desactivar la función de bloqueo del horno.
⓰ CLEAR OFF	Presione este botón para cancelar TODAS las funciones del horno excepto los ajustes del reloj, el temporizador y la gaveta de calentamiento.

Cómo usar el panel de control (Continuar)

Para el modelo: LRG3081



Nombre	Descripción
❶ Conv. Bake	Presione el botón para escoger la función de horneado por convección.
❷ Bake	Presione el botón para activar la función de horneado normal.
❸ Cook Time/Clock	– Presione y después use los botones + y – para ajustar la cantidad de tiempo que desee emplear en la cocción de sus alimentos. El horno se apagara una vez transcurrido el tiempo de cocción. – Mantenga presionado el botón por tres segundos, después use los botones + y – para fijar la hora del día.
❹ Timer On/Off	Presionelo para escoger una función temporizada.
❺ START /Oven Lock	– Debe presionarlo para iniciar cualquier función de cocción o limpieza. – Mantenga presionado el botón durante 3 segundos para activar/desactivar la función de bloqueo del horno.
❻ Broil	Presionelo para escoger la función de parrilla.
❼ Oven Light	Presionelo para apagar y prender la luz del horno.
❽ +/-	Introduce o cambia el tiempo y la temperatura del horno. Ajusta la parrilla en HI o LO (alta o baja).
❾ EasyClean™	Limpia la suciedad liviana del horno automáticamente. Consulte “Limpieza Fácil” en la sección “Cuidado y limpieza“.
⓫ CLEAR OFF	Preionelo para cancelar todas las funciones del horno excepto el reloj y el temporizador.



Si aparece en pantalla el mensaje F- seguido por un número y las señales de control del horno, esto indica un código de error de función. Examine la página 34. Pulse el botón CLEAR OFF. Permita que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a poner en funcionamiento el horno. Si vuelve a aparecer el código de error, desconecte el suministro eléctrico del horno y solicite asistencia técnica. Si ha ajustado en el horno una función con temporizador y se produce un corte de suministro eléctrico, el reloj y todas las funciones programadas deben ser reiniciados. La hora parpadeará en la pantalla cuando se haya producido un corte de suministro eléctrico.

Instrucciones de Funcionamiento

Como Fijar la función de Auto Conversion de Convección del horno Inferior

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083)

Cuando use el horneado o el asado por convección, la característica de funcionamiento de auto conversión, convertirá automáticamente las temperaturas regulares a temperaturas de convección. Esta característica de funcionamiento es activada para que la pantalla muestre la temperatura actual auto convertida. Por ejemplo, si se introduce una temperatura regular de alguna receta de 350°F y se toque el tecla START , la pantalla mostrará la temperatura convertida de 325°F .

1 Mantenga presionado el botón **Warm** durante 3 segundos.

2 Presione el botón **número 1** para HABILITAR o el **2** para DESHABILITAR.

3 Presione el botón **START** para confirmar los cambios.

(Para el modelo: LRG3081)

1 Presione el botón **Timer On/Off** durante 3 segundos. Después presione el botón **Conv. Bake**.

2 Presione el botón **Conv. Bake** para seleccionar la auto conversión ON o OFF.

3 Presione el botón **START** para aceptar el cambio deseado.

Cómo configurar los ajustes de temperatura:

Es posible que su nuevo horno cocine de manera diferente a su horno anterior. Utilice el nuevo horno durante algunas semanas para familiarizarse con el mismo antes de modificar cualquier ajuste de temperatura. Una vez que se haya familiarizado con el nuevo horno, si aún considera que éste está demasiado caliente o demasiado frio, puede ajustar usted mismo su termostato.



NO use termómetros, como aquellos que se venden en almacenes, para verificar el ajuste de temperatura del horno. Estos termómetros pueden variar entre 20 y 40 grados.

Para aumentar (+) el ajuste de temperatura (Para el modelo: LRG3085 / LRG3083)

1 Mantenga presionado el tecla **Warm** durante 3 segundos. A continuación, toque una vez el tecla **Warm** y se mostrará el indicador “Adj”.

2 Usando los botones **numéricos**, introduzca la cifra de temperatura que desea aumentar (+).
Por ejemplo, para aumentar (+) la temperatura del horno 15, presione 1 y 5.

3 Presione el botón **START** para ajustar el aumento (+) de temperatura.

(Para el modelo: LRG3081)

1 Mantenga presionado **Bake** durante tres segundos.

2 Usando el botón **+**, introduzca la cantidad deseada para incrementar la temperatura.

3 Presione el botón **START** para aceptar el incremento de temperatura y la pantalla volverá a mostrar la hora.Presione el botón **CLEAR OFF** para rechazar el cambio si fuese necesario.

Para reducir (-) el ajuste de temperatura (Para el modelo: LRG3085 / LRG3083)

1 Mantenga presionado el botón **Warm** durante 3 segundos. A continuación, presione una vez el botón **Warm** y se mostrará el indicador “Adj”.

2 Usando los botones **numéricos**, introduzca la cifra de temperatura que desea reducir (-).
Por ejemplo, para reducir (-) la temperatura del horno 15, presione 1 y 5.

3 Presione de nuevo **Warm** y la reducción (-) de temperatura aparecerá en pantalla.

4 Presione el botón **START** para ajustar la reducción (-) de temperatura.

(Para el modelo: LRG3081)

1 Mantenga presionado **Bake** durante tres segundos.

2 Usando el botón **–**, introduzca la cantidad deseada para reducir la temperatura.

3 Presiona el botón **START** para aceptar el cambio de temperatura y la pantalla volverá a mostrar la hora.Presione el botón **CLEAR OFF** para rechazar el cambio si fuese necesario.



- Este ajuste no afectará las temperaturas de las funciones de Asar ni de Auto-limpieza. El ajuste será conservado en la memoria del horno en caso de producirse una falla en la energía eléctrica. La temperatura del horno puede ser aumentada (+) o disminuida (-) en hasta 35°F o 19°C, respectivamente.

Cómo seleccionar el idioma

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083)

El idioma predeterminado de la pantalla del horno es el Ingles. Este puede ser cambiado a español o francés.

1 Presione el botón **Warm** durante 3 segundos. A continuación, toque dos veces el botón **Warm** y se mostrará el indicador “Lng”.

2 Presione el botón **numérico 1** para inglés, **2** para español ó 3 para francés.

3 Presione el botón **START** para confirmar los cambios.

Cómo Configurar el Encendido/Apagado de la Luz de Alarma de Precalentamiento

La luz interior del horno se prende automáticamente al abrir la puerta del mismo. Al alcanzar la temperatura de ajuste tras el precalentamiento, el horno notifica el fin del período de precalentamiento haciendo parpadear la lámpara del horno hasta que la puerta es abierta. Puede activar o desactivar la función de luz inteligente del horno. Se encuentra activada de forma predeterminada.

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083)

1. Presione el botón **Warm** durante 3 segundos. A continuación, toque 3 veces el tecla **Warm** y se mostrará el indicador “PrE”.
2. Presione el botón **número 1** para ACTIVAR ó **2** para DESACTIVAR.
3. Presione el botón **START** para confirmar los cambios.

(Para el modelo: LRG3081)

1. Mantenga presionado el botón **Timer On/Off** durante tres segundos. La pantalla mostrará Opt.
2. Presione el botón **Oven Light** para activar o desactivar la función.
3. Presione el botón **START** para aceptar el cambio.

Cómo Encender/Apagar la Luz Interior del Horno

La luz del horno se prende automáticamente al abrir la puerta. La luz del horno también puede PRENDERSE o APAGARSE manualmente pulsando el tecla **Oven Light**.

Cómo Ajustar el Volumen del Biper

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083)

La función de volumen de la alarma le permite ajustar el volumen a un nivel más aceptable. Hay cuatro posibles niveles de volumen, fuerte, normal, bajo y silencio.

1. Presione el botón **Warm** durante 3 segundos. A continuación, presione 4 veces el tecla **Warm** y se mostrará el indicador “BEEP”.
2. Presione el botón **numérico 1** para escoger el nivel FUERTE, **2** para NORMAL, **3** para BAJO ó **4** para SILENCIO.
3. Presione el botón **START** para confirmar los cambios.

(Para el modelo: LRG3081)

1. Mantenga presionado el botón **Timer On/Off** durante tres segundos. La pantalla mostrará Opt.
2. Presione el botón **–** para alternar entre los diferentes volúmenes de sonido.
3. Presione el botón **START** para aceptar el cambio.

Cómo Seleccionar Grados Fahrenheit o Celsius

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083)

Las temperatura del horno puede configurarse en grados Fahrenheit o Celsius. El ajuste predeterminado de fábrica es en grados Fahrenheit. Éste puede ser cambiado por el usuario.

1. Presione el botón **Warm** durante 3 segundos. A continuación, presione 5 veces el tecla **Warm** y se mostrará el indicador “Unit”.
2. Presione el botón **numérico 1** para F (Fahrenheit) ó **2** para C (Centígrados).
3. Presione el botón **START** para confirmar los cambios.

(Para el modelo: LRG3081)

1. Mantenga presionado el botón **Timer On/Off** durante tres segundos. La pantalla mostrará Opt.
2. Presione el botón **+** para cambiar entre grados F y C.
3. Presione el botón **START** para aceptar el cambio.

Cómo Ajustar el Reloj (12 ó 24 horas)

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083)

1. Presione el botón **Clock** durante 3 segundos.
2. Presione el botón **numérico 1** para establecer el formato horario de 12 horas y **2** para el de 24 horas.
3. Presione el botón **START** para confirmar los cambios.

NOTA

- La hora del día no puede ser modificada cuando el ciclo de auto limpieza o de horneado por temporizador estén en funcionamiento.
- Para verificar la hora del día cuando la pantalla muestre otra información, simplemente presione el botón **Clock**.
- Si no se presiona ningún botón numérica dentro de los 30 segundos de haber presionado el botón **Clock**, la pantalla volverá al ajuste original. Si esto sucede, presione el botón **Clock** y reingrese la hora.
- Si la hora se muestra en pantalla de manera intermitente, puede haberse producido una falla de energía eléctrica. Reinicie la hora.

(Para el modelo: LRG3081)

1. Presione el botón **Timer On/Off** durante 3 segundos, después presione **Cook Time**. La pantalla mostrará Opt.
2. Presione el botón +/- o **Cook Time** para seleccionar entre el reloj de 12 hrs y el de 24 hrs.
3. Presione el botón **START** para aceptar el cambio deseado.

Cómo Ajustar el reloj

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083)

El reloj debe ajustarse con la hora correcta del día para que las funciones de temporización del horno funcionen correctamente.

1 Presione una vez el botón **Clock** para ajustar.

2 Use los botones **numéricos** para introducir la hora. Presione los botones numéricos según el orden de lectura de la hora. Por ejemplo, para ajustar la hora a las 12:12, presione los botones numéricos **1, 2, 1** y **2** en este orden. Si no presiona los botones numéricos en un período de tiempo de 30 segundos tras presione el botón **Clock**, la pantalla vuelve a su ajuste original. Si esto ocurre, presione el botón **Clock** y vuelva a introducir la hora.

3 Toque el tecla **START**.

(Para el modelo: LRG3081)

1 Presione el botón **Cook Time** por 3 segundos

2 Presione el botón **+/-** para seleccionar la hora del día.

3 Presione el botón **START.** El reloj será fijado, y la pantalla mostrará el cambio realizado después de un ligero retraso.

Ajustes predeterminados mínimos y máximos

Todas las características enumeradas tienen ajustes de temperatura y de hora mínimos y máximos que pueden ser ingresados en el control. Sonará un bip de aceptación cada vez que se toque una tecla de control.

Sonará un tono de error (dos tonos cortos) si se ingresa un valor de temperatura u hora por debajo del ajuste mínimo o por encima del ajuste máximo de la característica.

CARACTERÍSTICA		TEMP. / HORA MÍN.	TEMP. / HORA MÁX.	PREDET.
Reloj	12 Hr.	1:00 Hr. / Min.	12:59 Hr. / Min.	
	24 Hr.	0:00 Hr. / Min.	23:59 Hr. / Min.	
Tiempo De Cocción		1:00 Min.	11:59 Hr. / Min.	
Temporizador (LRG3085/ LRG3083)		0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.	
Temporizador (LRG3081)		0:10 Min.	11:59 Hr. / Min.	
Horneado Por Convección		300°F / 150°C	550°F / 285°C	350°F / 175°C
Asado Por Convección		300°F / 150°C	550°F / 285°C	350°F / 175°C
Asado		Bajo	Alto	
Para Hornear		170°F / 80°C	550°F / 285°C	350°F / 175°C
Levar				12 Hr.
Calentar				3 Hr.
Auto Limpieza		2 Hr.	4 Hr.	3 Hr.

Cómo Usar el Temporizador

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083)

El temporizador no controla las funciones del horno.

1 Presione el botón **Timer On/Off** una vez para ajustar los minutos y los segundos, presione el botón dos veces para las horas y los minutos.

2 Presione el botón **numérico** para seleccionar la hora deseada.
NOTA: Si cometiese un error, presione el botón **Timer On/Off** y comience de nuevo.

3 Presione el botón **Timer On/Off** para iniciar la cuenta atrás. La función de minutos y segundos permite ajustar un máximo de 59 minutos. Para ajustar tiempos superiores a 59 minutos, use la función de horas y minutos (presione el botóno dos veces).
NOTA: Si no presione **Timer On/Off**, la pantalla volverá a mostrar la hora.

4 Cuando el temporizador llegue a :**00**, la pantalla mostrará el mensaje **"End"**. El reloj emitirá 3 avisos cada 15 segundos hasta que presione el botón **Timer On/Off**.

(Para el modelo: LRG3081)


NOTA

- Si presiona una vez el botón **Timer On/Off**, la función le permitirá ajustar el tiempo en minutos y segundo. (Por ejemplo: si presiona 50, significa 50 segundos)
- Si pulsa dos veces el botón **Timer On/Off**, la función le permitirá ajustar el tiempo en horas y minutos. (Por ejemplo: si presiona 5,significa 5 minutos)

1 Presione el botón **Timer On/Off** una vez para establecer el tiempo en minutos y segundos, o presione el botón dos veces para establecer el tiempo en horas y minutos. TIMER empezara a parpadear en la pantalla.

2 Presione el botón **+** o **–** hasta que aparezca el tiempo correcto en la pantalla.

3 Presione el botón **Timer On/Off**. El tiempo comenzara a contar hacia atrás desde 5:00 y se mostrara el TEMPORIZADOR en pantalla.


NOTA

Si no presiona **Timer On/Off**, la pantalla volverá a mostrar la hora.

4 Al agotarse el tiempo ajustado, la pantalla mostrara el mensaje END. El reloj emitirá 3 avisos cada 15 segundos hasta que presione el botón **Timer On/Off**.


NOTA

Si el tiempo restante no se indica en pantalla, consúltelo pulsando el botón **Timer On/Off**.

Cómo Utilizar la Característica de Bloqueo del Horno

La característica de bloqueo del horno automáticamente bloquea la puerta del horno y no permite que la mayoría de controles del horno puedan encenderse. No deshabilita el reloj, temporizador ni la luz interior del horno.

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083)

1 Presione y mantenga presionado el botón **START** por tres segundos. Sonará un tono, LOCKING aparecerá y parpadeará en la pantalla. Una vez que la puerta del horno este bloqueada, el indicador de bloqueo del horno dejará de parpadear y permanecerá y aparecerá OVEN LOCKOUT.

2 Para desactivar la característica de bloqueo, presione y mantenga presionado el botón **START** por tres segundos. UNLOCKING aparecerá y parpadeará hasta que la puerta este completamente desactivada.

(Para el modelo: LRG3081)

1 Presione y mantenga presionado el botón **START** por tres segundos. Sonará un tono, LOCKED parpadeará en la pantalla. Una vez que la puerta del horno este bloqueada, el indicador de bloqueo del horno dejará de parpadear y permanecerá.

2 Para desactivar la característica de bloqueo, presione y mantenga presionado el botón **START** por tres segundos. LOCKED parpadeará hasta que la puerta este completamente desactivada.



Si la característica de bloqueo es activada por la apertura de cualquiera de las puertas, éstas últimas no cerraran completamente hasta que la característica de bloqueo sea desactivada.

Sacar y Colocar de Nuevo las Parrillas del Horno


PRECAUCIÓN

- Volver a colocar los estantes del horno antes de encender el horno para evitar quemaduras.
- NO cubra los estantes con papel de aluminio o cualquier otro material, ni coloque nada sobre el fondo del horno. Hacerlo podría causar un horneado deficiente y podría dañar la parte inferior del horno.
- Acomode los estantes del horno únicamente cuando el horno este frío.

Retirar los estantes:

1. Usando guantes de cocina, agarre el estante del horno.
2. Tire del estante hacia afuera en forma recta hasta que haga tope.
3. Levante la parte delantera del estante.
4. Tire del estante hacia afuera.

Volver a colocar los estantes:

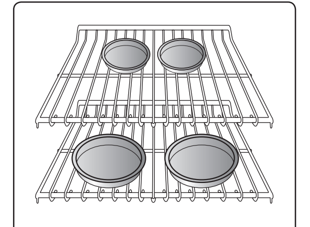
1. Usando guantes de cocina, coloque el extremo del estante en el soporte.
2. Incline el extremo delantero del estante hacia arriba.
3. Empuje el estante hacia adentro.
4. Controle que el estante esté colocado correctamente.

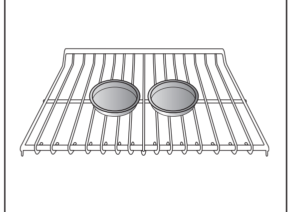
Precalentamiento y Colocación de Ollas y Sartenes

Precaliente el horno si la receta lo requiere. Para precalentar, ajuste el horno a la temperatura correcta. El precalentamiento es necesario al usar el horneado por convección y para obtener unos buenos resultados al hornear tortas, galletas, repostería y pan.

Los resultados de horneado serán mejores si los moldes para hornear se centran en el horno. Si va a hornear con más de una bandeja, colóquelas de modo que tengan un espacio alrededor de por lo menos 1" a 1 -1/2".

Si va a cocinar con varias bandejas, coloque las bandejas del horno en las posiciones B y D o C y E (para 2 bandejas). Coloque los recipientes de cocción como puede verse en las Fig. 1, 2.


Fig. 1


Fig. 2

Tipo de Alimento	Posición de la Bandeja
Tortas congeladas (en bandeja)	B o C
Bizcocho, bundt o pasteles	C
Bollería, bizcochos, brownies, galletas, magdalenas, tortas por capas, pasteles	D
Estofados	D
Asado	B

Corte del Suministro Eléctrico

El horno o el asador no se podrán usar cuando haya una interrupción en el suministro eléctrico. Si el horno está en uso cuando se produzca un corte del suministro eléctrico, el quemador del horno se apagará y no podrá volver a prenderse hasta que se reanude el suministro. Una vez restablecida la electricidad, tendrá que poner de nuevo en marcha la función del horno o el asador.


PRECAUCIÓN

NO intente usar el encendido eléctrico del horno durante un corte de suministro eléctrico.

Humedad del Horno

Mientras el horno se calienta, el cambio de temperatura del aire en el interior del horno podría generar la formación de gotas de agua sobre el cristal de la puerta. Estas gotas son inofensivas y se evaporarán a medida que el horno siga calentándose.

Papel de Aluminio

NO cubra nunca la base del horno con papel de aluminio

El papel de aluminio también puede usarse para retener derrames. Para ello, coloque un pequeño trozo de papel de aluminio en una bandeja inferior varias pulgadas bajo la comida.

NO cubra nunca por completo la bandeja con papel de aluminio. Hacerlo obstruirá la circulación de aire caliente, obteniendo resultados de horneado deficientes.

Hornear

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083)

La función de HORNEADO se utiliza para preparar platillos tales como pasteles, panes, guisados y comidas asadas. Se puede programar el horno para que hornee a cualquier temperatura, desde 170°F (75°C) a 550°F (285°C). La temperatura predeterminada es de 350°F (175°C).

Para Configurar la Función de HORNEADO (por ejemplo, a 375°F):


NOTA

- Su horno no esta diseñado para cocinar con la puerta abierta.

1 Presione el botón **Bake**.

2 Ingrese la temperatura del horno utilizando las botones numéricos (por ej., toque **3**, **7**, **5**).

3 Presione el botón **START**.
Mientras el horno se precalienta, la temperatura se visualizará en pantalla e irá aumentando en intervalos de 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, sonará un tono y la luz del horno comenzará a parpadear.


NOTA

- El precalentamiento es necesario para lograr mejores resultados de cocción. Coloque la comida en el horno luego de haberlo precalentado.
- También puede cambiar la temperatura mientras esté cocinando, siguiendo los pasos 1 a 3.

4 Cuando la cocción se haya completado, presione el botón **CLEAR OFF**.

5 Saque la comida del horno.

(Para el modelo: LRG3081)

1 Presione el botón **Bake**. Aparecerá en la pantalla 350° y parpadeará el indicador BAKE.

2 Escoja la temperatura del horno. Presione o mantenga presionado los botones **+** o **–**.
• Presione el botón **+** para aumentar la temperatura.
• Presione el botón **–** para reducir la temperatura.

3 Presione el botón **START** para aceptar el cambio de temperatura.

Se mostrará en pantalla la palabra **BAKE** y 100 °. Mientras el horno se calienta, la pantalla irá mostrando el cambio de temperatura. Después de que el horno alcance la temperatura deseada, se escuchará un bip prolongado 5 veces y después el indicador luminoso empezará a parpadear.

4 Verifique si los alimentos están bien cocinados al cumplirse el tiempo mínimo indicado en la receta. Cocine durante más tiempo si fuese necesario.

5 Pulse el botón **CLEAR OFF** al completarse la cocción.

Para Cambiar la Temperatura del Horneado durante la Cocción

1 Presione el botón **Bake.**

2 A continuación, Pulse el botón **+** o **–** hasta que se muestre la temperatura deseada.

3 Presione el botón **START.**

Sugerencias de Horneado

EL TIPO DE MARGARINA AFECTARÁ AL RENDIMIENTO DEL HORNEADO

La mayoría de las recetas para hornear han sido elaboradas usando productos con alto contenido en grasa como mantequilla o margarina (80% de grasa). Si reduce la grasa, podría no obtener los mismos resultados para la receta que usando un producto con mayor contenido en grasa.

La receta podría no salir bien si las tortas, pasteles, repostería, galletas o dulces se elaboran con margarinas de bajo contenido en grasa. A menor contenido en grasa de una margarina o mantequilla, más evidentes se hacen estas diferencias.

Los estándares federales exigen que los productos con la etiqueta “margarina” contengan al menos un 80% de su peso en grasa. Las margarinas y mantequillas bajas en grasa, por otro lado, contienen menos grasa y más agua. El contenido con altos niveles de humedad de estas margarinas y mantequillas afecta a la textura y al sabor de los productos horneados. Para obtener los mejores resultados usando sus antiguas recetas favoritas, use margarina o mantequilla que contenga al menos un 70% de aceite vegetal.

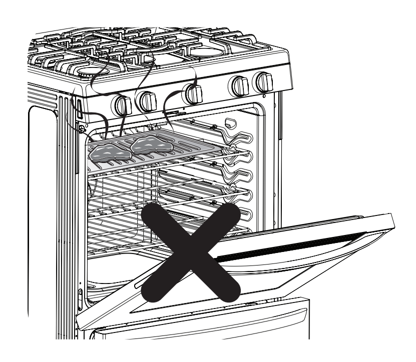
Asar

Su horno está diseñado para asar a la parrilla con la PUERTA CERRADA.

1 Coloque los alimentos sobre la parrilla de la bandeja de asado.

2 Cumpla con las posiciones recomendadas que se indican en la tabla de asado a la parrilla.

3 La puerta del horno debe permanecer cerrada para comenzar a asar.
La puerta del horno debe permanecer cerrada durante el proceso de asado.



 NOTA

Si la puerta permanece abierta durante más de 15 segundos cuando se está usando el grill, el quemador se apagará. El quemador del grill volverá a encenderse automáticamente cuando se cierre la puerta.

4 Presione el botón **Broil** una vez para ajustar la posición **"Hi"** (Alta) y dos veces para la posición **"Lo"**.

5 Presione el botón **START**.

6 Una vez finalizado el asado, presione el botón **CLEAR OFF**.

 PRECAUCIÓN

- **NO** use la plancha de la parrilla sin su complemento.
- **NO** cubra de la bandeja del grill o parrilla con papel de aluminio. La grasa visible podría llegar a quemarse.
- Para prevenir el contacto de los alimentos con el quemador para asar y evitar que la grasa salpique, no use la rejilla de asado al asar a la parrilla.

Sirva la comida inmediatamente y deje la plancha fuera del horno para enfriarse durante la comida y así facilitar su limpieza.

Use el ajuste **LO Broil** de potencia baja para cocinar por completo alimentos como aves o cortes gruesos de carne sin dorarlos en exceso.

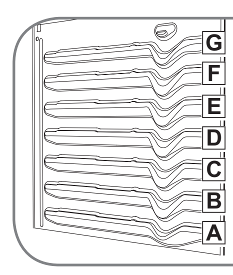
 NOTA

- Se puede producir un poco de humo durante el asado a la parrilla. Esto se considera normal.

ESPAÑOL

Tabla para la Función de Asar

El tamaño, peso, grosor, temperatura de inicio y sus preferencias de cocción afectarán a los tiempos del asado a la parrilla.
La información recogida en esta guía tiene como base carnes a temperaturas refrigeradas.



El horno dispone de 7 posiciones para las bandejas.

Alimento	Cantidad y/o grosor	Bandeja Posición	Tiempo para la primera cara (min.)	Tiempo para la segunda cara (min.)	Comentarios
Carne picada Bien hecha	1 libra (4 porciones) de 1/2 a 3/4" de grosor	F	7~8	5-6	Espaciar uniformemente. Pueden asarse hasta 8 porciones a la parrilla al mismo tiempo.
Filetes de ternera Poco hecha En su punto Bien hecha Poco hecha En su punto Bien hecha	 1" de grosor de 1 a 1 1/2 libra. 1 1/2" de grosor de 2 a 2 1/2 libras.	 F F F D D D	 7 12 13 10 12-15 25	 5 5-6 8-9 6-7 10-12 16–18	Los filetes de menos de 1" de grosor, se cocinan por dentro antes de dorarse. Se recomienda freír. Retire la grasa.
Tocino	1/2 libra (8 lonchas delgadas aprox.)	D	8	3	Colocar una única capa.
Chuletas de cerdo bien cocidas	 2 (1/2" de espesor) 2 (1" de espesor) 1 libra aprox.	 D D	 10 13	 8 8~9	Retire la grasa.
Chuletas de cordero En su punto bien cocidas En su punto bien cocidas	 2 (1" de grosor) aprox. de 10 a 12 onzas 2 (1 1/2" de grosor) aprox. 1 libra	 E E E E	 6 10 10 17	 4–7 10 4-6 12-14	Retire la grasa.
Pollo	1 entero de 2 a 2 1/2 libras, corte longitudinal 4 pechugas con hueso	B B	35-40 25-30	25 10-15	Unte cada cara con mantequilla derretida. Dorar primero con la cara con piel hacia abajo.
Colas de langosta	2–4 de 6 a 8 onzas cada una	C	13–16	No dar la vuelta.	Corte la parte de atrás de la cáscara. Abrir extendida. Unte con mantequilla derretida antes de dorar y a la mitad del tiempo de asado a la parrilla
Filetes de pescado	de 1/4 a 1/2" de espesor	E	7~8	6	Manipule y voltee con mucho cuidado. Unte con mantequilla de limón antes y durante la cocción, si lo desea. Precaliente la parrilla para dorar más los alimentos.
Rebanadas de jamón (precocido)	1" de grosor 1/2" de grosor	C D	10 7	5 4	Aumente el tiempo entre 5 y 10 por cada cara para grosores de 1 1/2" o para jamón curado.

Esta tabla es solamente de referencia. Ajuste el tiempo de cocción de acuerdo con su preferencia.

 NOTA

- Los tiempos de asado pueden variar por el tamaño, peso y/o grosor de la comida a asar, temperatura de inicio y preferencias personales de cocción. Esta guía se basa en carnes a temperaturas refrigeradas.

 NOTA

Para protegerse de intoxicaciones, cocine la carne roja y de aves. El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos por sus siglas en Ingles (USDA) ha indicado las siguientes temperaturas internas mínimas para el consumo seguro de los alimentos.

- Carne de res, ternera, puerco o cordero, molida: 160° F.
- Pollería: 165 °F.
- Bistec de res, ternera, puerco o cordero: 145 °F.
- Pescados y Mariscos: 145°F.

Tiempo de Cocción (Cocción Temporizada)

La función COCCIÓN TEMPORIZADA le permite configurar el horno para que cocine durante un período de tiempo específico. Esta función puede utilizarse únicamente con los modos HORNEAR, HORNEADO POR CONVECCIÓN ASADO POR CONVECCIÓN.

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083)

Configuración de la función COCCIÓN TEMPORIZADA (por ejemplo, HORNEAR a 300°F durante 30 minutos):

Asegúrese de que el reloj esté configurado en la hora correcta del día.

1 Presione el botón **Bake**. Aparecerá 350°F en la pantalla.

2 Use los botones numéricos para configurar la temperatura: Presione 3, 0 y 0.

3 Presione el botón **Cook Time**. **TIMED** parpadeará. **BAKE, 0:00** y **300°F** aparecerá en la pantalla.

4 Configuración del tiempo de horneado: Presione 3 y 0 (para 30 minutos). El tiempo de cocción puede configurarse por cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.

5 Presione el botón **START**. La pantalla mostrará la cuenta regresiva de la cocción.

 NOTA

Para configurar la función CALENTAR para que se active al finalizar el ciclo de cocción temporizada, repita los pasos 1-4 y luego presione el botón **Warm**. Aparecerá **WARM** en la pantalla. (Remítase a la sección «Calentar» en la página 30)

(Para el modelo: LRG3081)

1 Presione el botón **Bake**. Aparecerá en la pantalla 350 y parpadeará el indicador BAKE

2 Presione o mantenga presionado los botones **+** o **–**, y escoja la temperatura del horno.
- Presione el botón **+** para aumentar la temperatura
- Presione el botón **–** para reducir la temperatura.

3 Presione el botón **Cook Time**.
- TIMED parpadea.
- 0:00 se ilumina en la pantalla.

 NOTA

Si su receta precisa precalentamiento, podría necesitar añadir tiempo adicional al cocinado.

4 Presione el botón **+** o **–** para introducir el tiempo de horneado deseado. Mientras TIMED aún parpadea:

 NOTA

- El tiempo de horneado puede ajustarse desde 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.
- Se mostrara en la pantalla el tiempo de cocinado que se haya introducido. (Si escoge antes el tiempo de cocción y a continuación ajusta la temperatura de horneado, en su lugar se mostrará la temperatura del horno).

5 Presione el botón **START**. BAKE dejará de parpadear y de iluminarse en la pantalla. La pantalla muestra o la temperatura del horno que haya ajustado o la cuenta atrás del tiempo de horneado.

El horno continuará cocinando por la cantidad de tiempo configurada y luego se apagará automáticamente. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción::

- **END** y la hora del día se mostrará en la pantalla.
- Cuando se configura WARM, la función calentar se activa luego de cocinar por el tiempo establecido. (Para el modelo : LRG3085/LRG3083)

Para cambiar el tiempo de cocción mientras el horno está en funcionamiento (por ejemplo, para cambiar el tiempo de cocción de 30 minutos a 1 hora y 30 minutos): (Para el modelo: LRG3085 / LRG3083)

1 Presione el botón **Cook Time.**

2 Presione los botones para cambiar el tiempo de horneado: **1, 3, 0.**

3 Presione el botón **START** para aceptar el cambio.

(For model: LRG3081)

1 Presione el botón **Cook Time.**

2 Presione o mantenga presionado los botones **+** o **–** para cambiar el tiempo de horneado a HR 1:30.

3 Presione el botón **START** para aceptar el cambio.

ESPAÑOL

Hora de Inicio (Cocción Temporizada Retardada)

El temporizador automático de l a función COCCIÓN TEMPORIZADA RETARDADA ENCENDERÁ y APAGARÁ el horno en el horario que usted seleccione. Esta función puede utilizarse únicamente con los: Modos HORNEAR, HORNEADO POR CONVECCIÓN y ASADO POR CONVECCIÓN.

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083)

Para configurar el horno para Inicio Retardado (por ejemplo, para HORNEAR a 300°F y poner en funcionamiento el modo hornear a las 4:30):

Asegúrese de que el reloj esté configurado en la hora correcta del día.

1 Presione el botón **Bake**. Aparecerá **350°F** en la pantalla.
2 Use los botones del horno para configurar la temperatura: Presione **3, 0** y **0.**
3 Presione el botón **Start Time.**
4 Configure la hora de inicio: Presione **4, 3** y **0** para 4:30.
5 Presione el botón **START.** Se escuchará un tono corto y el horno comenzará a hornear.

 NOTA

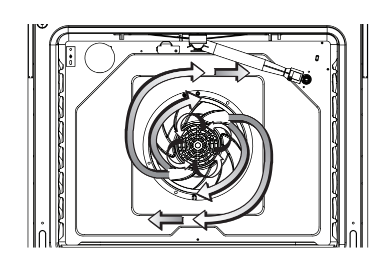
- Para cancelar la función COCCIÓN TEMPORIZADA RETARDADA, presione el botón **CLEAR OFF** en cualquier momento.
- Para cambiar el horario de cocción, repita los pasos 3-4 y presione el botón **START.**
- Si el reloj de su horno está configurado en 12 horas, usted podrá postergar el horario de cocción hasta 12 horas. Si el reloj de su horno está configurado en 24 horas, usted podrá postergar el horario de cocción hasta 24 horas.

 PRECAUCIÓN

- Utilice el reloj temporizador automático al cocinar carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y vegetales. Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente como la leche, huevos, pescado, carne o aves deben ser enfriados en el refrigerador. Incluso cuando han sido enfriados, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de iniciar la cocción, y se los debe retirar rápidamente luego de que la cocción haya terminado.
- Ingerir alimentos en mal estado puede producir intoxicaciones.

Horneado por Convección

El horneado por convección permite un cocinado parejo y por lo tanto excelentes resultados incluso usando múltiples bandejas al mismo tiempo. Puede también disminuir el tiempo de cocinado operando el modo CONVECCIÓN HORNEADO entre 300°F(150°C) ~ 550°F(285°C).



Beneficios del modo CONVECCIÓN HORNEADO

1) Horneado parejo usando múltiples bandejas.
2) Tiempo de cocinado más rapido.

Configuración de la función CONVECTION BAKE (por ejemplo, 375° F):

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083)

1 Presione el botón **Conv. Bake.** En la pantalla parpadeará 350°F.
2 Configure la temperatura del horno usando los botones numéricos: Presione **3, 7** y **5.**
3 Presione el botón **START.** La pantalla mostrará **CONV. BAKE** y la temperatura del horno a partir de los 100°F.
4 Cuando la cocción ha finalizado o para cancelar, presione el botón **CLEAR OFF.**

(Para el modelo: LRG3081)

1 Presione el botón **Conv. Bake**. Aparecerá en la pantalla 350°F y parpadeará el indicador BAKE.
2 Presione o mantenga presionado los botones **+** o **–** hasta que aparecezca en la pantalla 375°F.
3 Pulse el botón **START** para aceptar el cambio de temperatura.
4 Cuando la cocción ha finalizado o para cancelar, presione el botón **CLEAR OFF.**

A medida que el horno se precaliente, la pantalla mostrará la temperatura que aumenta de a 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura configurada, sonará un tono y la luz del horno parpadeará. La pantalla mostrará la temperatura del horno convertida automáticamente a **350°F, CONV. BAKE** y el ícono del ventilador. (Para el modelo : LRG3085/LRG3083)

La pantalla mostrará la temperatura del horno convertida automáticamente a **350°F, CONV.** (Para el modelo : LRG3081)

 NOTA

Cuando cocine con un ciclo de convección, la temperatura del horno será automáticamente reducida en 25°F posteriormente la pantalla mostrara la temperatura cambiada. Esta característica de funcionamiento es llamada AUTO CONVERSIÓN. Su estufa viene con esta característica de funcionamiento habilitada. Para deshabilitar la característica de auto conversión, vea "Cómo activar la función de auto conversión del modo de convección" en la sección de "Instrucciones de funcionamiento".

 NOTA

Escuchará un ventilador mientras cocine con convección.
El ventilador parará cuando la puerta se abra, pero el calor permanecerá encendido. El ventilador no comenzará a funcionar hasta que el horno haya alcanzado la temperatura de precalentado.

Utensilios de Cocina para el Cocinado por Convección

Antes de usar el horno por convección, verifique sus utensilios de cocina dejen espacio para que el aire circule dentro del horno. Si va a hornear con varios utensilios de cocina deje espacio entre estos. También, asegúrese de que no haya contacto entre las cacerolas para hornear y/o entre estas con las paredes del horno.

1) Papel y plástico.

   Se pueden utilizar papel resistente al calor y/o contenedoresde plástico recomendados para su uso en hornos regulares y/o hornos de convección.

2) Metal y vidrio.

   Cualquier tipo de utensilio de cocina funcionará en su horno equipado con la función de convección. Sin embargo, las cacerolas para hornear de metal calientan más rápido y son recomendadas para su uso en hornos de convección.

   • Las cacerolas que sean oscuras o con acabados en mate hornearan más rápido que las cacerolas de acabados brillosos.

   • Las cacerolas para hornear de vidrio o de materiales cerámicos cocinarán más despacio.

Cuando hornee galletas, use hojas planas de metal en lugar de cacerolas con lados cortos para obtener mejores resultados. Para recetas como pollo al horno, use cacerolas para hornear con lados cortos. El aire caliente no podrá circular libremente alrededor de la comida si se utiliza una cacerola con lados largos.

 NOTA

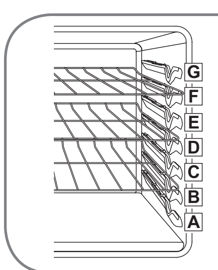
- Las galletas y bizcochos deben de ser horneados en hojas planas de metal o en cacerolas de metal de lados muy cortos. La comida cocinada en cacerolas con acabados oscuros se cocinará más rápido.
- Al usar la función de horneado por convección la comida cocinada en una sola bandeja generalmente se cocinará más rápido y de forma pareja.
  El uso de múltiples bandejas puede incrementar ligeramente los tiempos de cocinado de algunas comidas pero generalmente el resultado final es el ahorro de tiempo.
- Cuando cocine alimentos en múltiples estantes utilice el modo de cocción por convección.
- Es normal que el ventilador se pare durante el ciclo de convección, esto permite que el calor se distribuya uniformemente.
- Utilice cacerolas de tamaños recomendados en las recetas.
- Algunas comidas congeladas han sido echas para ser cocinadas en hornos comerciales de convección. Para mejores resultados, precaliente el horno y utilice la temperatura recomendada en la receta del empaque.
- Si algún fabricante de comida otorga instrucciones de cocinado por convección especificas, programe la temperatura de auto conversión para que la temperatura de precalentamiento del horno sea la misma que la de la temperatura en las instrucciones del empaque.

ESPAÑOL

Horneado de Varias Bandejas

Como el aire caliente está circulando uniformemente por el horno, los alimentos pueden hornearse obteniendo excelentes resultados usando varias bandejas.
El horneado en varias bandejas podría incrementar el tiempo de cocción ligeramente para ciertos alimentos pero, por lo general, ahorrará tiempo. Para hornear galletas, magdalenas, bollitos y otras masas de cocción rápida se obtienen buenos resultados usando varias bandejas.

Cuando tenga que usar 2 rejillas para cocinar alimentos de gran tamaño, coloque la primera rejilla en la posición B y la segunda rejilla en la posición D o coloque la primera rejilla en la posición C y la segunda rejilla en la posición E.
Cuando tenga que usar 3 rejillas para cocinar alimentos de gran tamaño, coloque la primera rejilla en la posición B, la segunda rejilla en la posición D y la tercera rejilla en la posición F.



Al hornear por convección sólo con 1 bandeja, siga las recomendaciones en cuanto a las posiciones de la bandeja que se indican en la sección Uso del horno.

Convection Roast (Asado por Convección)

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083)

La característica **Conv. Roast** (rostizado por convección) se encuentra diseñada para ofrecer un óptimo desempeño de rostizado. La característica de rostizado por convección combina una cocción con el ventilador de convección para rostizar carnes y aves. El aire caliente circula alrededor de los alimentos por todos los lados, sellando los jugos y sabores. Las comidas quedan doradas y crujientes por afuera y jugosas por dentro. El rostizado por convección es especialmente bueno para cortes de carne grandes y tiernos sin cubrir.

Configuración de la función CONVECTION ROAST (por ejemplo, 375° F):

1 Presione el botón **Conv. Roast.** En la pantalla parpadeará **350°F.**

2 Configure la temperatura del horno usando los botones numéricos: Presione **3, 7** y **5.**

3 Presione el botón **START.** La pantalla mostrará **CONV. ROAST** y la temperatura del horno a partir de los 100°F.

A medida que el horno se precaliente, la pantalla mostrará la temperatura que aumenta de a 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura configurada, sonará un tono y la luz del horno parpadeará. La pantalla mostrará la temperatura del horno convertida automáticamente a **350°F, CONV. ROAST** y el ícono delventilador.

4 Cuando la cocción ha finalizado o para cancelar, presione el botón **CLEAR OFF.**

 NOTA

Cuando cocine con un ciclo de convección, la temperatura del horno será automáticamente reducida en 25°F posteriormente la pantalla mostrara la temperatura cambiada. Esta característica de funcionamiento es llamada AUTO CONVERSIÓN. Su estufa viene con esta característica de funcionamiento habilitada. Para deshabilitar la característica de auto conversión, vea “Cómo activar la función de auto conversión del modo de convección en la sección de “Instrucciones de funcionamiento”.

Calentar

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083)

La función CALENTAR mantendrá caliente la comida cocinada para servir hasta 3 horas después de finalizada la cocción. La función Calentar puede utilizarse sin ninguna otra función de cocción o puede utilizarse luego de terminado el tiempo de cocción usando HORNEADO TEMPORIZADO u HORNEADO TEMPORIZADO RETARDADO.

Configuración de la función CALENTAR:

1 Presione el botón **Warm**.
2 Presione el botón **START**.
3 Presione el botón **CLEAR OFF** en cualquier momento para cancelar.

Para configurar la función CALENTAR luego de la cocción temporizada:

1 Seleccione la función para cocinar.
2 Ingrese la temperatura del horno usando los botones numéricos.
3 Presione el botón **Cook Time** e ingrese el tiempo de cocción usando los teclas numéricos.
4 Presione el botón **Warm**.
5 Presione el botón **START**.
6 Al finalizar la cocción, presione el botón **CLEAR OFF** para cancelar la función CALENTAR.

 NOTA

Si presiona **CLEAR OFF** antes de que se inicien las funciones de retardo, se cancelarán todas las configuraciones.

 NOTA

La función CALENTAR está pensada para mantener la comida caliente. No la utilice para enfriar los alimentos.

Fermentar

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083)

Configuración de la función FERMENTAR:

Esta función mantiene el horno caliente para leudar productos con levadura antes de hornearlos.

1 Utilice el estante B o C para fermentar.
2 Presione el botón **Proof**. Aparecerá PrF en la pantalla.
3 Presione el botón **START**.
4 Presione el botón **CLEAR OFF** cuando haya finalizado el leudado.

 NOTA

- Para evitar bajar la temperatura del horno y prolongar el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno innecesariamente. Controle los panificados pronto para evitar una fermentación excesiva.
- No utilice el modo de fermentación para calentar la comida o mantener la comida caliente. La temperatura de fermentación del horno no es lo suficientemente alta como para mantener la comida a temperaturas seguras. Utilice la función CALENTAR para mantener la comida caliente. La fermentación no se realizará cuando el horno esté por encima de los 125º F. OVEN IS HOT se mostrará en la pantalla.

ESPAÑOL

CUIDADO Y LIMPIEZA

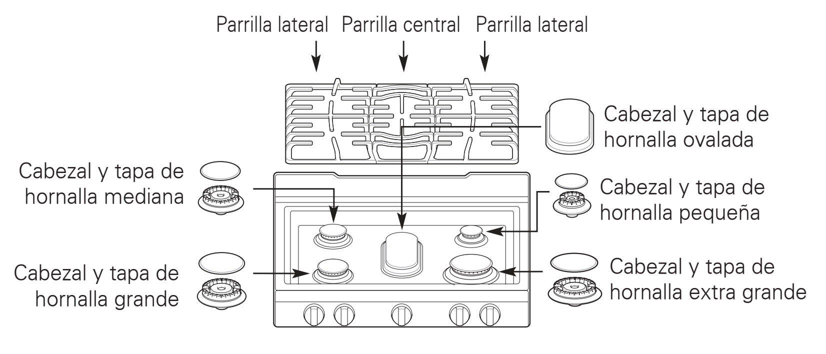
Hornalla a Gas de la Superficie

 PRECAUCIÓN

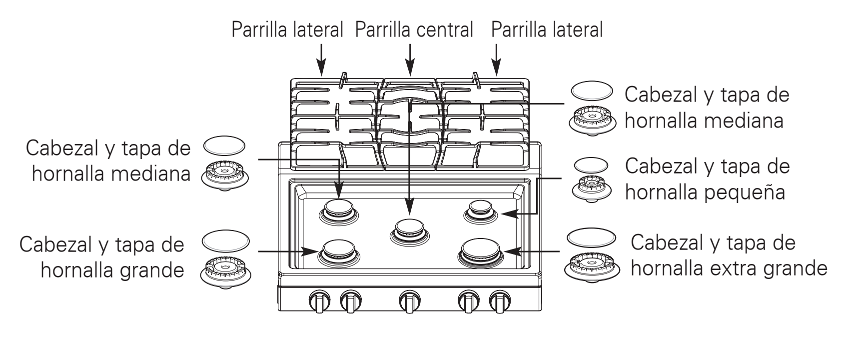
- **NO** limpie este artefacto con blanqueadores.
- Para prevenir quemaduras, espere hasta que la cocina se haya enfriado antes de tocar cualquiera de sus partes.

Cómo Extraer y Volver a Colocar las Hornallas a Gas de la Superficie

Las parrillas y tapas/cabezales de las hornallas pueden extraerse para limpiarlos.



LRG3085 / LRG3083



LRG3081

	Hornalla general
La tapa de la hornalla está colocada correctamente.	
La tapa de la hornalla NO está colocada correctamente.	

Cómo Limpiar los Cabezales/Tapas de las Hornallas

Para lograr una llama pareja y completa, las hendiduras de los cabezales de las hornallas deben estar siempre limpias. Los cabezales de las hornallas y la tapa de la hornalla pueden levantarse. No trate de quitar la tapa de la hornalla ovalada.

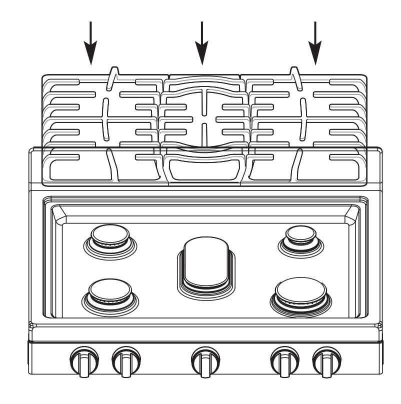
- Lave las bases y tapas de las hornallas con agua caliente y jabón, y enjuague con agua limpia.
- Deje correr el agua a través de la hornalla ovalada para limpiar residuos.
- Para quitar comida quemada, sumerja las hornallas en una solución de detergente suave y agua caliente durante 20-30 minutos. Para manchas resistentes, use un cepillo de dientes.
- Las hornallas no funcionarán adecuadamente si los puertos o electrodos de las hornallas están tapados o sucios.
- Las tapas y cabezales de las hornallas deben limpiarse con frecuencia, especialmente luego de producirse derrames.
- Las hornallas no encenderán si no tienen la tapa puesta.

Luego de Limpiar los Cabezales/Tapas de las Hornallas

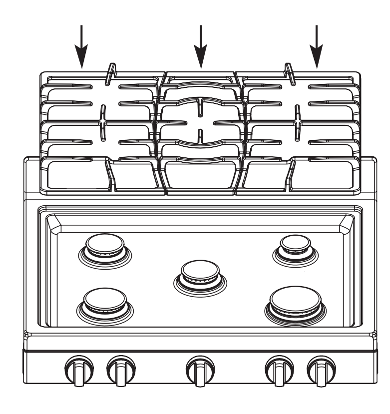
Quite cualquier exceso de agua y luego deje que se sequen bien. Vuelva a colocar los cabezales y tapas de las hornallas sobre los electrodos de la cocina, en las ubicaciones correctas de acuerdo a su tamaño. Asegúrese de que el agujero del cabezal de la hornalla se encuentra ubicado sobre el electrodo.

Parrillas de las Hornallas

La estufa contiene tres parrillas separadas de estilo profesional. Para logar su máxima estabilidad, estas parrillas solo deben ser utilizadas cuando estén en la posición correcta. Las dos parrillas laterales pueden intercambiarse de izquierda a derecha y del frente hacia atrás. La parrilla central puede intercambiarse del frente hacia atrás.



LRG3085 / LRG3083



LRG3081



NOTA

No deje encendida ninguna hornalla durante un largo período de tiempo sin que haya ninguna batería de cocina sobre la parrilla. El acabado de la parrilla puede saltarse sin no hay ninguna batería que absorba el calor.

Cómo Limpiar las Parrillas de las Hornallas

- No levante las parrilas hasta que se hayan enfriado.
- Las parrilas deben limpiarse con regularidad, y luego de producirse derrames.
- Lave las parrillas con agua caliente y jabón, y enjuague con agua limpia.
- Las parrillas son aptas para lavavajillas.
- Luego de limpiar las parrilas, deje que se sequen completamente; luego, colóquelas en su posición correcta sobre las hornallas.



PRECAUCIÓN

NO coloque ninguna parrilla en el horno durante el modo de auto-limpieza.

Superficie de la Estufa

Para evitar quemaduras, no limpie la superficie de la estufa hasta que se haya enfriado. Los alimentos con alto contenido de ácido o los alimentos con alto contenido de azúcar pueden manchar la superficie si se dejan reposar en ésta. Lave y enjuague los alimentos derramados apenas la superficie se haya enfriado. Para otros derrames tales como salpicaduras de grasa y/o aceite, etc., lave con agua y jabón cuando la superficie se haya enfriado. Luego, enjuague y lustre con un trapo seco.



NOTA

No levante la superficie de la esufa. Levantar ésta puede ocasionar daños o el funcionamiento inadecuado de la estufa.

Superficies de Acero Inoxidable

Para consultar dónde comprar lustradores o limpiadores para artefactos de acero inoxidable, o para localizar un distribuidor cerca suyo, sírvase comunicarse a nuestra línea gratuita de atención al cliente: **1-800-243-0000,** o visite nuestro sitio web en: **us.lgservice.com**

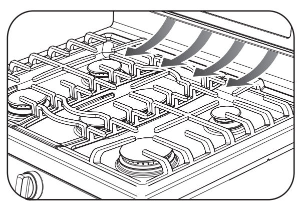


NOTA

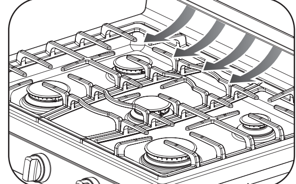
- No utilice esponjas de acero; rayarán la superficie.
- Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua con abundante jabón, o un limpiador o lustrador de acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie metálica.

Conductos de Ventilacion del Horno

Los orificios de ventilación se encuentran en la parte trasera de la estufa, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la estufa.



LRG3085 / LRG3083



LRG3081

 NOTA

No obstruya los conductos y orificios de ventilación del aparato. Éstos permiten la entrada y salida de aire necesarias para que el aparato funcione apropiadamente, con la combustión correcta.

Panel de Control

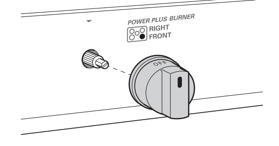
Para evitar que se active el panel de control durante la limpieza, desenchufe el artefacto. Limpie las salpicaduras con un trapo húmedo y limpiador de vidrios. Quite la suciedad más profunda con agua tibia y jabón. No utilice abrasivos de ningún tipo.

Panel Frontal y Perillas

Lo más aconsejable es limpiar el panel frontal luego de cada uso del horno. Para limpiarlo, utilice un trapo húmedo con agua tibia y jabón, o una solución de 50% vinagre y 50% agua. Para enjuagar, use agua limpia y seque con un trapo suave.

 NOTA

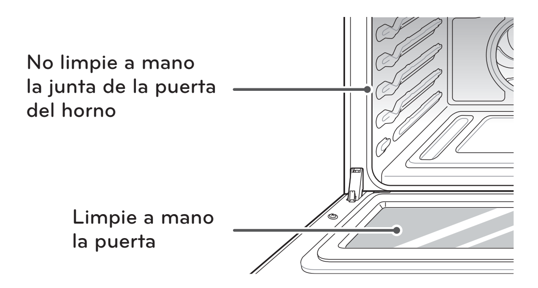
- No utilice limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, esponjas plásticas o limpiadores para hornos en el panel frontal. Si lo hace, dañará su acabado.
- No intente doblar las perillas tirando de ellas hacia arriba o hacia abajo, o colgando repasadores u otros objetos de ellas. Esto puede dañar el mango de la válvula de gas.
- Las perillas de control pueden quitarse para una fácil limpieza.
- Para limpiar las perillas, asegúrese de que se encuentren en la posición de "OFF" (APAGADO) y tire de ellas para extraerlas.
- Para volver a colocarlas, asegúrese de que la perilla esté en la posición "OFF" (APAGADO) centrada hacia arriba, y deslice la perilla directamente sobre el vástago.



 NOTA

Para prevenir rayaduras, no utilice limpiadores abrasivos en ninguno de estos materiales.

Puerta del Horno



- Utilice agua y jabón para limpiar la puerta del horno en profundidad. Enjuague bien. **NO** sumerja la puerta en agua.
- Puede utilizar un limpiador para vidrios sobre el vidrio externo de la puerta del horno. **NO** rocíe agua o limpiador de vidrios sobre las ventilaciones de la puerta.
- **NO** utilice limpiadores para horno, polvos limpiadores o materiales de limpieza abrasivos para limpiar la parte exterior de la puerta del horno.
- **NO** limpie la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta del horno está hecha de un material entretejido que es esencial para que quede bien sellada. Debe tenerse cuidado de no refregar, dañar o quitar esta junta.

 NOTA

No utilice limpiadores o materiales de limpieza abrasivos sobre la parte exterior de la puerta del horno. Si lo hace, puede dañarla.

 NOTA

Usted puede notar un efecto "arcoiris" en la puerta del horno. El vidrio ha sido tratado con un recubrimiento para reflejar el calor para una mejor eficiencia térmica, al igual que las ventanas de su casa.

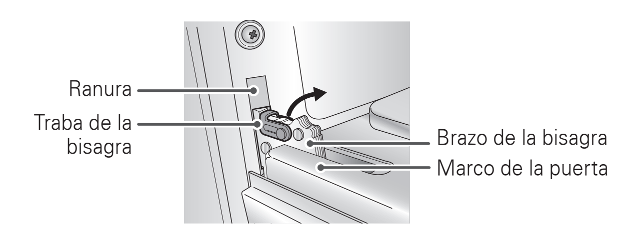
Sacar y Colocar de Nuevo la Puerta del Horno y el Cajón

RECAUCIÓN

- La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al remover y levantar la puerta.
- NO levante la puerta de la manija.
- No golpee el vidrio con ollas, sartenes o cualquier otro objeto.
- Los rayones, golpes, choques bruscos o el tensado del vidrio podrían debilitar su estructura, causando mayor riesgo de rotura en el futuro.

Sacar la Puerta del Horno

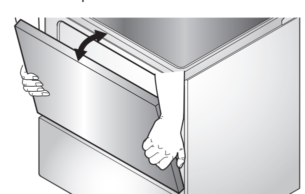
1. Abra completamente la puerta.Tire de los seguros de la bisagra hacia el marco de la puerta, en la posición de desbloqueo. Una herramienta, tal como un pequeño desarmador de punta plana, puede ser necesario.



Empuje los seguros de la bisagra hacia arriba para bloquear

2. Sostenga firmemente de la parte superior ambos lados de la puerta. Cierre la puerta hasta la posición de remoción (aproximadamente cinco grados). Que está entre en la posición de paro de horno y completamente cerrada.

Aproximadamente 5°

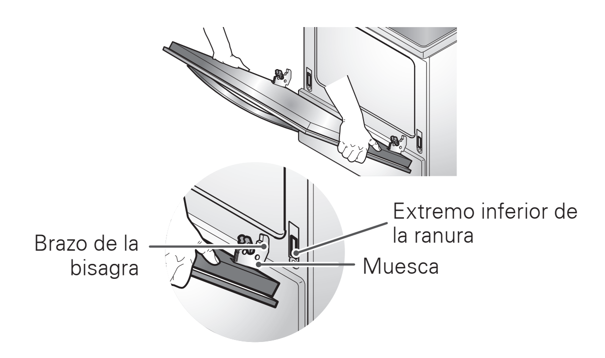


Posición para Remover

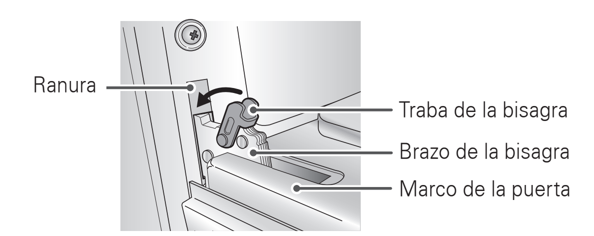
3. Levante la puerta hacia arriba y hacia afuera hasta que el brazo de la bisagra haya salido de la ranura. Ponga la puerta en el suelo.

Volver a Colocar la Puerta del Horno

1. Sostenga firmemente de la parte superior ambos lados de la puerta.



2. Con la puerta en el mismo ángulo que la posición de extracción, coloque la Muesca del brazo de la bisagra en el borde inferior de la ranura de la bisagra. La Muesca en el brazo de la bisagra debe estar completamente asentado en la parte inferior de la ranura.



Tirar de los seguros de la bisagra hacia abajo para desbloquear

3. Abra completamente la puerta. Si la puerta no se abre completamente, la Muesca no está posicionada correctamente en el borde inferior de la ranura.

4. Empuje los seguros de la bisagra hacia arriba contra el marco frontal de la cavidad del horno hasta la posición de bloqueo. Cierre la puerta del horno.

ESPAÑOL

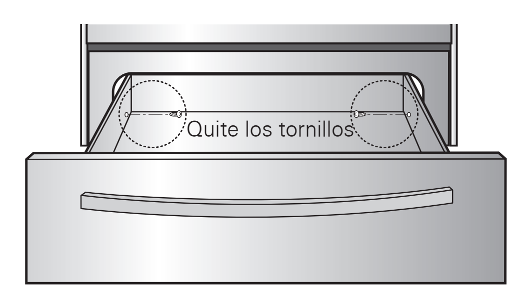
Sacar el Cajón

 ADVERTENCIA

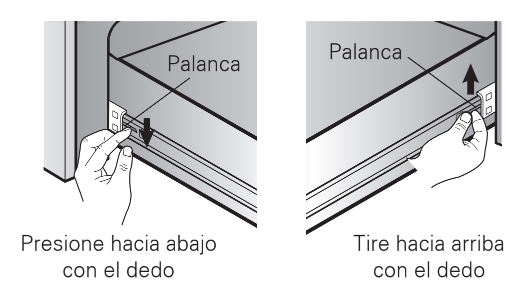
Desconecte la energía eléctrica de la cocina desde el fusible principal o el panel interruptor de circuitos.
No hacerlo podría causar lesiones graves, la muerte o descargas eléctricas.

La mayor parte de la limpieza se puede realizar con el cajón en su lugar; sin embargo, si es necesario se puede sacar el cajón para realizar una limpieza más a fondo. Use agua tibia para limpiar por completo.

1. Abra la puerta del cajón por completo.
2. Quite los dos tornillos.



3. Localice la palanca deslizante a cada lado del cajón. Presione hacia abajo sobre la palanca deslizante izquierda y tire hacia arriba sobre la palanca deslizante derecha.



Presione hacia abajo con el dedo   Tire hacia arriba con el dedo

4. Saque el cajón calentador de la cocina.

Volver a Colocar el Cajón

1. Tire de los rieles portantes hacia el frente del bastidor del riel.
2. Alinee la palanca deslizante a cada lado del cajón con las ranuras de los rieles de la cocina.
3. Empuje el cajón hacia la cocina hasta que las palancas hagan "clic" (aproximadamente 2 pulgadas).Tire del cajón para abrirlo nuevamente para asentar los rieles portantes en su posición.
4. Si usted no oye que las palancas hagan "clic" o los rieles portantes no quedan bien asentados, retire el cajón y repita los pasos 2-4.
5. Coloque nuevamente los dos tornillos.

 ADVERTENCIA

NO toque las superficies del horno entre la puerta y el cajón.
- Durante y después de su uso, no toque las superficies interiores del horno entre la puerta y el cajón hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse.
- De lo contrario, puede resultar en lesiones personales graves.

Auto-Limpieza

El ciclo de auto-limpieza utiliza temperaturas extremadamente elevadas para limpiar la cavidad del horno. Al ejecutar el ciclo de Auto-Limpieza, puede percibir humo u olores. Esto es normal; especialmente si el horno está muy sucio.

Durante la Auto-Limpieza, la cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza.


PRECAUCIÓN

- No deje a niños pequeños sin supervisión cerca del electrodoméstico. Durante el ciclo de auto-limpieza, la parte externa de la cocina puede estar muy caliente al tacto.
- Si usted tiene aves domésticas, trasládelas a otro ambiente bien ventilado. La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los gases liberados durante un ciclo de auto-limpieza de cualquier cocina.
- NO cubra las paredes del horno, estantes, parte inferior o cualquier otra parte de la cocina con papel de aluminio o cualquier otro material. Hacerlo arruinará la distribución del calor, producirá malos resultados en la cocción y provocará un daño permanente en el interior del horno (el papel de aluminio se derretirá en la superficie interior del horno).
- NO force la puerta del horno para abrirla. Esto podría dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta. Abra la puerta del horno con cuidado luego del ciclo de Auto-Limpieza. Manténgase a un costado del horno al abrir la puerta para permitir que escape el aire caliente o el vapor. El horno podría estar aún MUY CALIENTE.

Antes de iniciar la Auto-Limpieza:

- Quite los estantes del horno, la asadera, la rejilla para asado a la parrilla, todos los recipientes de cocción, el papel de aluminio y cualquier otro material del horno.
- La cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza.
- Limpie los derrames grandes de la parte inferior del horno.
- Asegúrese de que la cubierta de la bombilla del horno esté colocada y que la luz del horno esté apagada.
- No se puede encender la luz del horno durante un ciclo de auto-limpieza. No se puede encender la luz del horno hasta que la temperatura del horno haya descendido por debajo de los 500°F (260°C) luego de que haya finalizado un ciclo de auto-limpieza.

Durante un ciclo de auto-limpieza no se podrán utilizar las hornallas de la estufa ni el cajón calentador.


NOTA

- Retire los estantes del horno y los accesorios antes de iniciar un ciclo de auto-limpieza.
- Si se dejan los estantes del horno en la cavidad del horno durante un ciclo de auto-limpieza, se decolorarán y será difícil deslizarlos hacia adentro y hacia afuera.
- Limpie el marco de la cocina y la puerta con agua jabonosa caliente. Enjuague bien.
- No limpie la junta. El material de fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no soporta una limpieza abrasiva.
- Es esencial que la junta permanezca intacta. Si usted nota que se está desgastando o deshilachando, reemplácela.
- Limpie los derrames grandes de la parte inferior del horno.
- Asegúrese de que la cubierta de la bombilla del horno esté colocada y que la luz del horno esté apagada.

Configuración de la Auto-limpieza

(For model: LRG3085 / LRG3083)

La función de Auto-Limpieza tiene ciclos que pueden durar 2, 3, o 4 horas.

Guía de Suciedad para la Auto-limpieza

Nivel de Suciedad	Configuración del Ciclo
Cavidad del horno levemente sucia	Auto-limpieza de 2 Horas
Cavidad del horno moderadamente sucia	Auto-limpieza de 3 Horas
Cavidad del horno muy sucia	Auto-limpieza de 4 Horas

1 Extraiga todos los estantes y accesorios del horno.

2 Presione el botón **Self Clean**. En forma predeterminada, el horno realiza la auto-limpieza recomendada de tres horas para un horno moderadamente sucio. Presione dos veces para realizar una auto-limpieza de dos horas o tres veces para una auto-limpieza de cuatro horas.

3 Presione el botón **START.**

4 Una vez que esté configurada la auto-limpieza, la puerta del horno se bloqueará automáticamente y aparecerá en la pantalla el ícono de bloqueo. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno este frío. El bloqueo se liberará automáticamente cuando el horno se haya enfriado.


PRECAUCIÓN

NO force la puerta del horno para abrirla cuando aparezca en la pantalla el ícono de bloqueo. La puerta del horno continuará bloqueada hasta que haya descendido la temperatura del horno. Si fuerza la puerta para abrirla, se dañará la puerta.

Configuración de la Auto-limpieza (Continuar)

(Para el modelo: LRG3081)

1 Presione el botón **Self Clean** una vez para realizar el ciclo de 3 horas, dos veces para el ciclo de 4 horas, o tres veces para el ciclo de 2 horas. Se recomienda usar un ciclo de autolimpieza de 3 horas para realizar una limpieza pequeña, para eliminar derrames. Se recomienda usar un ciclo de AUTOLIMPIEZA de 4 horas para eliminar hornos excesivamente sucios.

2 Presione el botón **START.**

3 Al apagarse la luz **DOOR LOCKED,** la puerta se desbloqueará automáticamente.

- El indicador **DOOR LOCKED** parpadeará y el control del horno le indicará si ha ajustado el ciclo de limpieza olvidando cerrar la puerta del horno.
- Para detener el ciclo de limpieza, presione el botón **CLEAR OFF**. Al apagarse la luz DOOR LOCKED, indicativa de que el horno está por debajo de la temperatura de bloqueo, abra la puerta.

Configuración de la Auto-limpieza con un Inicio Retardado

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083)

1 Extraiga todos los estantes y accesorios del horno.

2 Presione el botón **Self Clean.** En forma predeterminada, el horno realiza la auto-limpieza recomendada de tres horas para un horno moderadamente sucio. Presione dos veces para realizar una auto-limpieza de dos horas o tres veces para una auto-limpieza de cuatro horas.

3 Presione el botón **Start Time.**

4 Use los botones numéricos para ingresar la hora del día a la que desea que se inicie la Auto-Limpieza.

5 Presione el botón **START.**

Durante La Auto-Limpieza

- El ciclo de auto-limpieza utiliza temperaturas extremadamente elevadas para limpiar la cavidad del horno. Al ejecutar el ciclo de Auto-Limpieza, puede percibir humo u olores. Esto es normal; especialmente si el horno está muy sucio.
- A medida que el horno se caliente, podría oír sonidos de partes metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará el horno.
- NO force la puerta del horno para abrirla cuando aparezca en la pantalla DOOR LOCKED. La puerta del horno continuará bloqueada hasta que haya descendido la temperatura del horno. Si fuerza la puerta para abrirla, se dañará la puerta.

 NOTA

- No se puede activar el ciclo de Auto-Limpieza si la Función Bloqueo está activa.
- Una vez que esté configurada la auto-limpieza, la puerta del horno se bloqueará automáticamente. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno esté frío. El bloqueo se liberará automáticamente cuando el horno se haya enfriado.
- Una vez que la puerta se ha bloqueado, La luz indicadora de DOOR LOCKED dejará de parpadear y permanecerá encendida. Espere aproximadamente 15 segundos para que el bloqueo de la puerta del horno se active.

Luego del Ciclo de Auto-Limpieza

- La puerta del horno continuará bloqueada hasta que haya descendido la temperatura del horno.
- Es posible que note algo de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja de lana de acero enjabonada luego de que el horno se enfríe. Si el horno no queda limpio después de un ciclo de limpieza, repita el ciclo,
- Si se hubieran dejado estantes del horno dentro del horno y no se deslizan suavemente luego de un ciclo de autolimpieza, limpie los estantes y los soportes de los estantes con una pequeña cantidad de aceite vegetal para que se deslicen más fácilmente.
- Es posible que aparezcan delgadas líneas en la porcelana porque pasó del calor al frío. Esto es normal y no afectará el funcionamiento. Cuidado y limpieza

EasyClean™

El esmalte EasyClean™ en su nuevo horno LG proporciona flexibilidad al momento de limpia el interior de su estufa. La función EasyClean™ de LG trabaja con un esmalte nuevo que ayuda a remover suciedad ligera como las gotas de queso de la pizza o ligeras salpicaduras de grasa de asados pequeños sin químicos agresivos para una limpieza manual más rápida y segura.

Mientras las superficies del esmalte tradicional requiere productos químicos agresivos para limpiar, EasyClean™ utiliza SOLO AGUA y tiene una duración de sólo 20 minutos a baja temperatura para ayudar a aflojar suciedad ligera previo a su limpieza manual. En comparación con el proceso de auto-limpieza más intensa (Self Clean), su horno LG le ayudará a limpiar con un MENOR CALOR, MENOR TIEMPO, y prácticamente SIN HUMO O GASES.

Cuando sea necesario, su estufa sigue ofreciendo la opción de auto-limpieza (Self Clean) durante más tiempo, recomendada para la limpieza completa del horno, suciedad acumulada y difícil de remover.

BENEFICIOS DE EasyClean™

- Ayuda a aflojar suciedad ligera antes de su limpieza manual.
- EasyClean™ solo necesita agua sin productos químicos de limpieza.
- Mejora su experiencia de auto-limpieza (Self Clean)
  - Minimiza la necesidad de auto-limpieza (Self Clean)
  - Reduce la cantidad de humos y olores
  - Se puede utilizar un tiempo más corto de auto-limpieza (Self Clean)

Su nuevo horno con tecnología de esmalte EasyClean™ ofrece **dos** opciones de limpieza para los diferentes tipos de suciedad. Mientras **EasyClean™** es rápido y efectivo para la suciedad ligera, la opción de **auto-limpieza (Self Clean)** es utilizada para la limpieza completa del horno, suciedad acumulada y difícil de remover. Debido a la intensidad de auto-limpieza (Self Clean), puede ocasionar la acumulación de humo y ameritara la apertura de ventanas como resultado del intenso calor.

Alimentos comunes que pueden ensuciar su Horno	Tipo de Suciedad	Patrones de Suciedad	Ejemplos de Suciedad del Horno	Métodos de Limpieza Sugeridos
Pizza	Queso u otros ingredientes	Pequeñas Gotas o Manchas		EasyClean™
Steak a la Parrilla	Manteca / Grasas	Salpicadura Ligera		
Pescado Asado				
Asados de Carne Baja Temperatura				
Asados de Carne Alta Temperatura		Salpicadura Moderada o Excesiva		*Self Clean
Pasteles o Tartas	Relleno o Suciedad a base de azúcar	Gotas o Manchas		
Cacerolas	Crema o Salsa de Tomate			

* El ciclo de auto-limpieza (Self Clean) se puede utilizar para suciedad que se ha construido con el tiempo.

Consejos de Limpieza

- Permita que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo EasyClean™. Si la cavidad de su horno esta por arriba de los 150°F (65°C), **"OVEN IS HOT- - PLEASE WAIT"** aparecerá en la pantalla y el ciclo EasyClean™ no se activará hasta que la cavidad se enfríe totalmente.
- Una espátula de plástico se puede utilizar para desprender trozos o desechos antes y durante la limpieza del horno.
- Usando el lado áspero de una esponja abrasiva puede ayudar a quitar las manchas de quemado mejor que una esponja suave o una toalla.
- Algunas esponjas, como las de espuma de melamina, disponibles en su tienda local también puede ayudar a mejorar la limpieza.
- La estufa debe estar nivelada para asegurar que toda la superficie de la parte inferior del horno sea cubierta por agua al principio del ciclo EasyClean™.
- Para mejores resultados use agua purificada o agua filtrada. El agua de la llave puede dejar depósitos minerales en la parte inferior.
- La suciedad horneada durante muchos ciclos de cocinado será más difícil de remover mediante el ciclo EasyClean™.
- No abra la puerta del horno durante el ciclo EasyClean™. El agua en el horno no se calentará totalmente al abrirse la puerta.
- Es mejor usar la función SelfClean para áreas difíciles de alcanzar como el fondo de la cavidad.

GUÍA DE INSTRUCCIÓN EasyClean™

PASO	Guía de Instrucción EasyClean™	NOTAS
1	**Retire bandejas y accesorios** del horno.	
2	**Raspe cualquier residuo quemado** con una espátula de plástico. Espátulas de Plástico Sugeridas: • Paleta de plástico duro • Espátula de plástico de cocina • Espátula de plástico para pintura • Tarjeta de crédito antigua	
3	**Use de una botella con atomizador 1/4 taza (2 oz) de agua para saturar completamente las paredes y los suelos de las esquinas del horno. Luego aplique (o vierta manualmente si le es difícil el rociar) otra 1 taza (8 oz) de agua caliente en la parte central inferior de la cavidad del horno.** Las hendiduras de la parte inferior del horno deben estar completamente cubiertas sumergiendo toda suciedad. De ser necesario agua adicional aplique mediante rocío. **NOTA : NO ROCIÉ AGUA DIRECTAMENTE SOBRE LA PUERTA. SI LO HACE, GOTEARÁ AGUA Y CAERÁ EN EL PISO.**	**Use el ajuste de niebla en la botella con atomizado** para una mejor cobertura. 1 1/4 taza completa (10 oz) de agua se debe utilizar para cada cavidad del horno.
4	Cierre la puerta del horno y presione EasyClean™, luego presione Inicio (Start).	
5	Un tono sonará al final del ciclo de 20 minutos. Presione el botón CLEAR OFF para borrar la pantalla y el tono.	
6	Coloque una toalla en frente del horno, por debajo de la puerta del horno inferior, para capturar el agua que pueda derramarse durante la limpieza.	
7	Limpie el interior del horno inmediatamente después del ciclo EasyClean™ frotando con una esponja húmeda o una almohadilla (usar el lado esponjado para no rayar el acabado). Un poco de agua pueden derramarse por las aberturas inferiores durante la limpieza, esta será capturada en un recipiente debajo de la cavidad del horno y no dañara el quemador. **NOTA : NO USE ESTROPAJOS DE ACERO, ESTROPAJOS ABRASIVOS O LIMPIADORES ya que estos materiales pueden dañar permanentemente la superficie del horno.**	
8	Una vez que la cavidad del horno se encuentre limpia, **remueva el exceso de agua con una toalla limpia y seca.** Vuelva a colocar las bandejas y accesorios del horno.	
9	Si algunas manchas ligeras permanecen, repita los pasos anteriores, asegurándose de empapar a fondo las áreas sucias. **Si quedan manchas rebeldes después de múltiples ciclos EasyClean™, ejecute el ciclo de auto-limpieza (Self Clean).** Asegúrese de que la cavidad del horno está vacío de bandejas y accesorios del horno, y que la superficie de la cavidad del horno está seca antes del ciclo de autolimpieza (Self Clean). Consulte la sección Self Clean del manual de usuario para obtener más detalles.	



PRECAUCIÓN

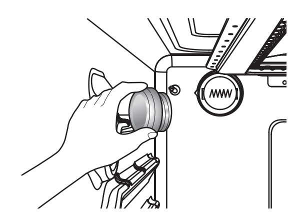
- Es mejor usar guantes de goma durante la limpieza del horno para prevenir accidentes inesperados como quemaduras y lastimaduras.
- Durante el ciclo de EasyClean™, la parte inferior del horno se caliente lo suficiente como para causar quemaduras. Espere hasta que el ciclo termine (20 minutos) antes de limpiar el interior de la superficie del horno.El no seguir ésta indicación puede llegar a causar quemaduras.
- No empuje hacia abajo la puerta de vidrio directamente cuando limpie el horno. El vidrio de la puerta puede debilitarse y romperse con facilidad bajo cualquier mínimo impacto.

NOTA

- Si la función EasyClean™ comienza sin agua, presione el botón CLEAR OFF para terminar el ciclo. Espere a que al estufa se enfríe a temperatura ambiente antes de rociar o poner agua dentro de la cavidad y comenzar otro ciclo.
- Cuando termine el ciclo de EasyClean™, el empaque de la cavidad puede estar mojado. Esto es normal. No limpie el empaque.
- Si depósitos minerales se quedan en la parte de abajo del horno después de la limpieza, use un trapo o esponja sumergida previamente en vinagre para removerles.

Cómo cambiar la luz del horno

La luz del horno es una bombilla estándar para artefactos de 40 vatios (watts). Se encenderá cuando la puerta del horno esté abierta. Cuando la puerta del horno esté cerrada, presione el botón **Oven Light** para prender o apagar la luz.



Para reemplazar la luz del horno:

1 Desenchufe el artefacto o desconecte la energía eléctrica.

2 Gire la cubierta de vidrio de la bombilla en la parte trasera del horno en sentido contrario a las agujas del reloj para extraerla.

3 Gire la bombilla en sentido contrario a las agujas del reloj para extraerla del porta lámpara.

4 Inserte una nueva bombilla y gírela en sentido de las agujas del reloj.

5 Inserte la cubierta de vidrio de la bombilla y gírela en sentido de las agujas del reloj.

6 Enchufe el artefacto o reconecte la energía eléctrica.

 ADVERTENCIA

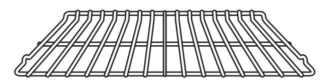
- Asegúrese de que el horno y la bombilla estén fríos.
- Desconecte la energía eléctrica de la cocina desde el fusible principal o el panel interruptor de circuitos. No hacerlo podría causar lesiones graves, la muerte o descargas eléctricas.

Parrillas del Horno

Quite las bandejas del horno antes de iniciar el ciclo de auto limpieza.

1 La comida derramada sobre las bandejas puede causar que las mismas se atoren. Limpie con un limpiador abrasivo suave.

2 Enjuague con agua limpia y seque.





Si las bandejas se limpian usando el ciclo de auto limpieza (no recomendado), el color se tornará levemente azulado y el acabado se opacará. Luego de que termine el ciclo de auto limpieza, y el horno se haya enfriado, friegue los costados de las bandejas con papel de cera o con un trapo con una pequeña cantidad de aceite. Esto hará que las bandejas se deslicen más fácilmente por las guías.

ANTES DE SOLICITAR SERVICIO TÉCNICO

Síntomas y preguntas	Posible causa/ solución
Los quemadores no se prenden o sus llamas no son uniformes.	• El tomacorriente del horno no está introducido correctamente en la toma de pared. • Asegúrese de que el tomacorriente está conectado correctamente a una toma de pared que disponga de suministro eléctrico. • Las ranuras del quemador situadas en los laterales del mismo podrían estar obstru-idas. • Desmonte los quemadores y límpielos. Verifique la zona del electrodo en busca de restos de alimentos o grasas quemadas. Examine la sección CUIDADOS Y LIMPIEZA. • Montaje incorrecto del quemador. • Asegúrese de que las piezas del quemador estén instaladas correctamente. Examine la sección CUIDADOS Y LIMPIEZA.
Las llamas del quemador son muy grandes o amarillas	• Proporción aire/gas incorrecta. • Si la estufa de gas está conectada a un suministro de gas LP, póngase en contacto con la persona que realizó la instalación o su adaptación.
Los quemadores de la superficie se prenden, pero el del horno no	• La válvula de corte de gas del horno podría haberse movido accidentalmente durante las labores de limpieza o desplazamiento. • Asegúrese de que la válvula de cierre de gas del horno se encuentre totalmente abierta.
Los alimentos no se hornean ni se asan adecuadamente	• Los controles del horno están ajustados incorrectamente. • Examine la sección CÓMO USAR. • La bandeja está en posición incorrecta. • Examine la sección CÓMO USAR. • Está usando utensilios de estufa inadecuados o de un tamaño incorrecto. • Examine la sección CÓMO USAR. • El termostato del horno precisa ajuste. • Examine la sección CONFIGURACIONES DE TEMPERATURA. • El reloj no está en hora. • Examine la sección RELOJ Y TEMPORIZADOR. • Papel de aluminio usado incorrectamente en el horno. • Examine la sección CUIDADOS Y LIMPIEZA.
Los alimentos no se asan al fuego directo como es se debido	• Los controles del horno no están fijados bien. • Cerciórese que presione el botón **Broil.** • La puerta del horno no está cerrada. • Examine la sección COMO USAR. • Se está usando la parrilla en una posición incorrecta. • Ver la GUÍA DE ASADO A LA PARRILLA. • Los alimentos se están cocinando en una cazuela caliente. • Use la bandeja y parrilla para asar que vinieron con su estufa. Verifique que esté fría. • El papel de aluminio que se usó para cubrir la rejilla de la bandeja del asador no se colocó correctamente ni tampoco se hicieron las ranuras según se recomienda. • Use la bandeja y parrilla para asar que vinieron con su estufa. • Utensilios de cocina no adecuados para asar a la parrilla. • Examine la sección CÓMO USAR.
La temperatura del horno es demasiado fría o caliente	• El termostato necesita ajustes. • Examine la sección CONFIGURACIONES DE LA TEMPERATURA.
La pantalla está en blanco o el controla-dor no funciona	• El enchufe eléctrico no esté conectado completemente en una toma de corriente. • Cerciórese de que el enchufe eléctrico esté conectado en una toma de corriente activa. • El interruptor automático del circuito de su casa está trabado o se fundió un fusible. • Reemplace el fusible o reinicialice el interruptor de circuitos. • Los controles del horno no están programados de manera correcta. • Examine la sección RELOJ Y TEMPORIZADOR.

Síntomas y preguntas	Posible causa/ solución
La luz del horno no funciona	• La bombilla puede estar floja o fundida. • Ajuste o cambie la bombilla. • El enchufe eléctrico no está conectado completemente en una toma de corriente. • Cerciórese de que el enchufe eléctrico esté conectado en una toma de corriente activa.
El ciclo de auto limpieza del horno no funciona	• La temperatura del horno está muy alta para programar la función de auto limpieza. • Deje que la estufa se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente y vuelva a fijar los controles. • Los controles del horno no se fijaron adecuadamente. • Vea la sección AUTO LIMPIEZA.
Sonido crujiente o de estallidos	• Este es el sonido del metal que se enfría y se calienta tanto durante la cocción como durante la limpieza. • Esto es normal.
Humo excesivo durante un ciclo de auto limpieza	• Presione el botón **CLEAR OFF**. Abra las ventanas para que el humo salga de la estufa. Espere hasta que la luz **DOOR LOCKED** se apague. Limpie el exceso de suciedad y reinicialice el ciclo de limpieza.
La puerta del horno no se abrirá tras un ciclo de limpieza	• El horno excesivamente caliente. • Permita que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo. • Puede tardar hasta una hora después de que termine el ciclo.
El horno no está limpio tras un ciclo de limpieza	• Los controles del horno no están ajustados correctamente. • Examine la sección AUTO-LIMPIEZA. • El horno estaba excesivamente sucio. • Elimine el exceso de derrames antes de iniciar el ciclo de limpieza. En los hornos sucios en exceso podría ser necesario volver a realizar el proceso de autolimpieza o prolongar el período de duración del mismo.
Aparece en pantalla el indicador “CLOSE DOOR TO CONTINUE BROILING” o “DOOR OPENED”	• Ha sido escogido el ciclo asado o de autolimpieza, pero la puerta no está cerrada. • Cierre la puerta del horno.
El indicador “DOOR LOCKED” está activo cuando desea cocinar	• La puerta del horno está bloqueada debido a que la temperatura interior del horno no ha bajado por debajo de la temperatura de desbloqueo. • Presione el botón **CLEAR OFF**. Permita que el horno se enfríe.
Parpadea en pantalla el indicador “F y un número o letra”	• Tiene un código “F6”. • Presione el botón **CLEAR OFF**. Permita que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a poner en funcionamiento el horno. • Tiene un código “F9”. • Chequee la válvula de corte de gas principal o la del horno (examine la columna “Los quemadores de la superficie se prenden pero el del horno no”). • Si el código de función se repite. • Desconecte el suministro de la estufa de gas durante 5 minutos y, a continuación, vuelva a conectarlo. Si el código de error de la función se repite, solicite asistencia técnica.
Las bandejas del horno se deslizan con dificultad	• Las bandejas de níquel (si están disponibles) se limpiaron mediante el ciclo de autolimpieza. • Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre papel de estufa y limpie los bordes de las bandejas del horno con el mismo. No utilice aerosoles lubricantes.
Corte de suministro; el reloj parpadea	• Corte de suministro o sobretensión. • Reinicie el reloj. Si el horno estaba usándose, deberá reiniciarlo presione el botón **CLEAR OFF**, ajustar el reloj y cualquier función de cocción.
El conducto de ventilación emite olor a “quemado” o a “aceite”.	• Esto se considera normal en un horno nuevo e irá desapareciendo con el tiempo. • Para acelerar el proceso, ajuste el ciclo de autolimpieza durante un período mínimo de 2 horas. Examine la sección AUTO-LIMPIEZA.

Síntomas y preguntas	Posible causa/ solución
Olor fuerte	• La emisión de ciertos olores procedentes del aislamiento en torno al interior del horno se considera normal durante los primeros usos. • Esto es temporal.
Ruido en el ventilador	• El ventilador de convección puede prenderse o apagarse automáticamente. • Esto se considera normal. El ventilador de convección se apagará si se abre la puerta.
El ventilador de convección no funciona (modelos de convección)	• No se ha alcanzado la temperatura de precalentamiento. • El ventilador se pondrá en funcionamiento automáticamente al alcanzar la temperatura de precalentamiento. • Funciona de forma contraria al ciclo de calentamiento • Esto se considera normal.
La gaveta no desliza suavemente o se atasca	• La gaveta está desalineada. • Saque la gaveta por completo y empújela de la misma forma. Examine la sección CUIDADO Y LIMPIEZA. • La gaveta está cargada en exceso o de forma no uniforme. • Reduzca el peso. Redistribuya el contenido de la gaveta.

GARANTÍA

LG Electronics Inc. reparará o reemplazará su producto, a elección de LG, si sus materiales o mano de obra son defectuosos bajo uso normal, durante el período de garantía establecido a continuación, el que entrará en vigencia a partir de la fecha de compra del producto por parte del consumidor original. Esta garantía limitada solo es válida para el comprador original del producto y tendrá vigencia solo cuando se le utilice dentro de los EE.UU.

PERÍODO DE GARANTÍA	COMO SE PROVEE EL SERVICIO
Un año Desde la fecha de compra original.	**Cualquier parte** del horno que falle debido a defectos en los materiales o mano de obra. Durante este **período de garantía de un año**, LG también brindará, **sin cargo**, todos los servicios en el hogar y de mano de obra necesarios para reemplazar la parte defectuosa.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA CUALQUIER OTRA GARANTÍA EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO DETERMINADO. HASTA EL LÍMITE QUE SE REQUIERE POR LEY A CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA, ESTA GARANTÍA ESTÁ LIMITADA EN SU DURACIÓN AL PERÍODO DE GARANTÍA EXPRESA INDICADO MÁS ARRIBA. LG NO SERÁ RESPONSABLE POR NINGÚN DAÑO RESULTANTE, INDIRECTO, O INCIDENTAL DE NINGÚN TIPO, INCLUYENDO LA PÉRDIDA DE INGRESOS O GANANCIAS, EN RELACIÓN CON ESTE PRODUCTO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA O LA EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O RESULTANTES, POR LO TANTO DICHAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

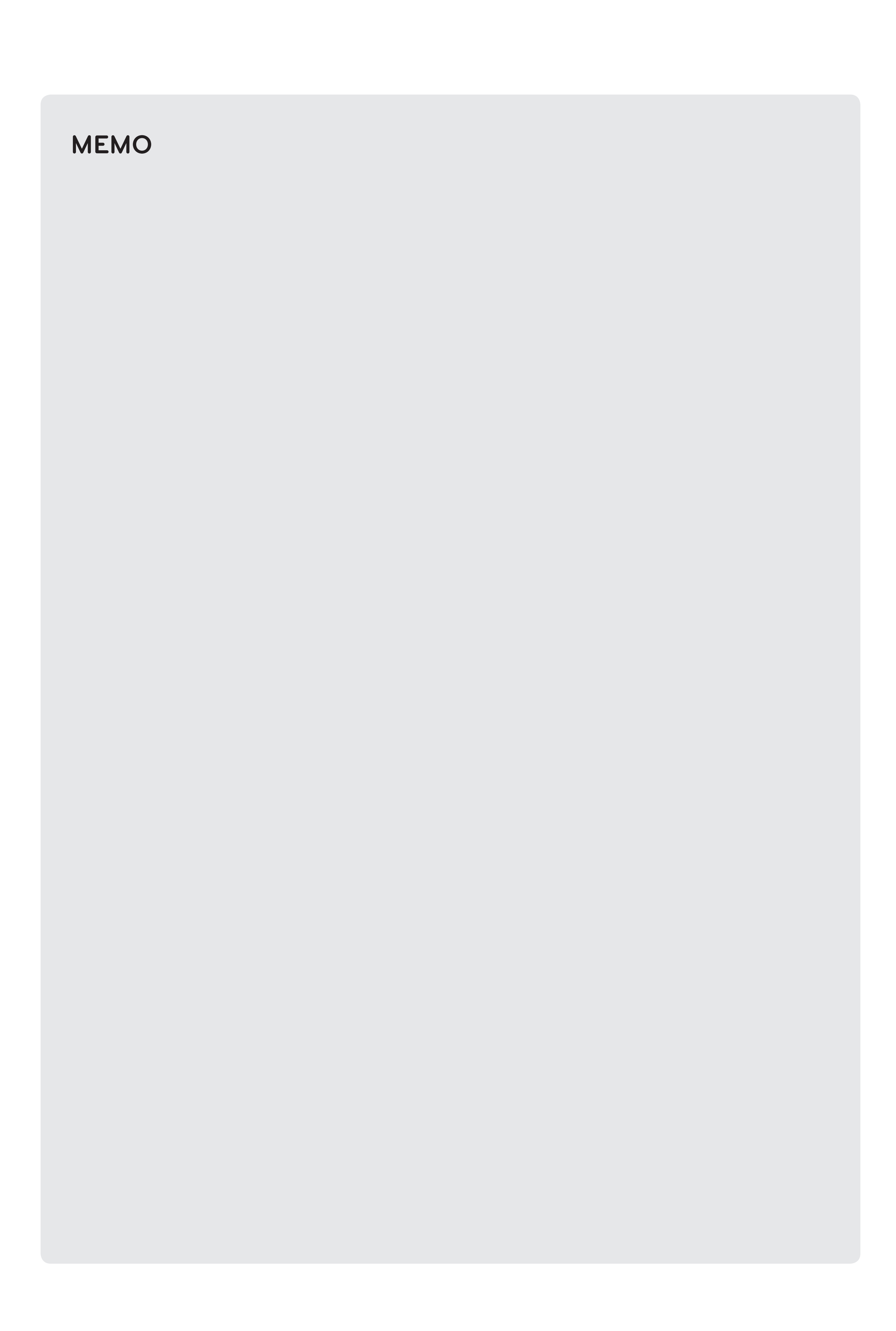
ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE APLICA A:

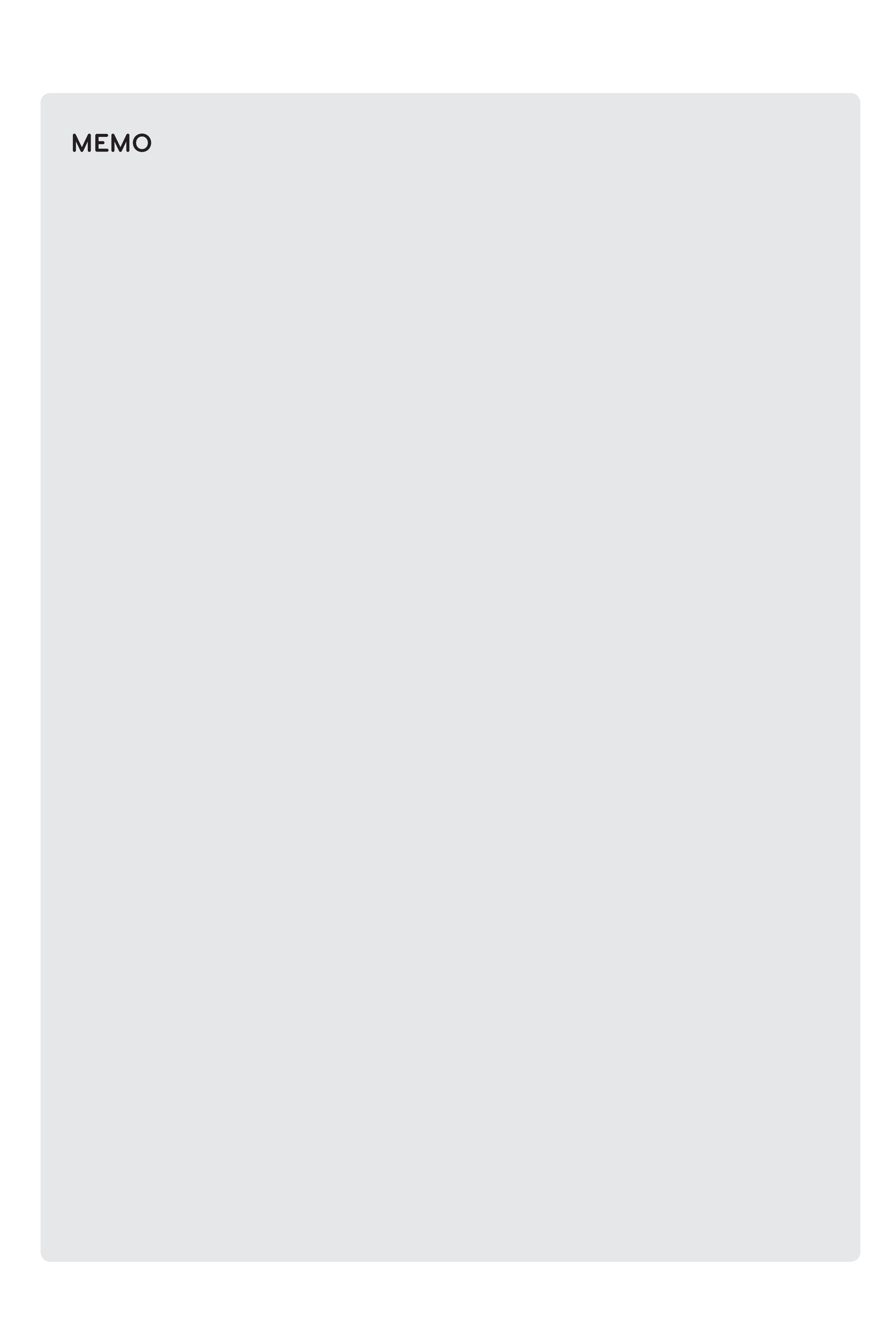
1. Llamadas al servicio técnico para corregir la instalación de su artefacto, para brindarle instrucciones acerca de cómo usarlo, para reemplazar fusibles o cableado en su hogar, o para reemplazar bombillas a las que puede acceder el dueño.
2. Reparaciones cuando su artefacto se haya utilizado con un destino que no sea el normal de una casa de familia.
3. Recolección y entrega. Su artefacto está diseñado para poder repararse dentro del hogar.
4. Los daños resultantes de accidentes, alteraciones, mal uso, abusos, incendio, inundación, instalación inadecuada, actos de la naturaleza o uso de productos no aprobados por LG Corporation.
5. Reparaciones de partes o sistemas que resulten de modificaciones no autorizadas hechas al artefacto.
6. Reemplazo de partes o costos de mano de obra para unidades que se utilicen fuera de los Estados Unidos.
7. Cualquier costo de mano de obra durante el período de garantía limitada.

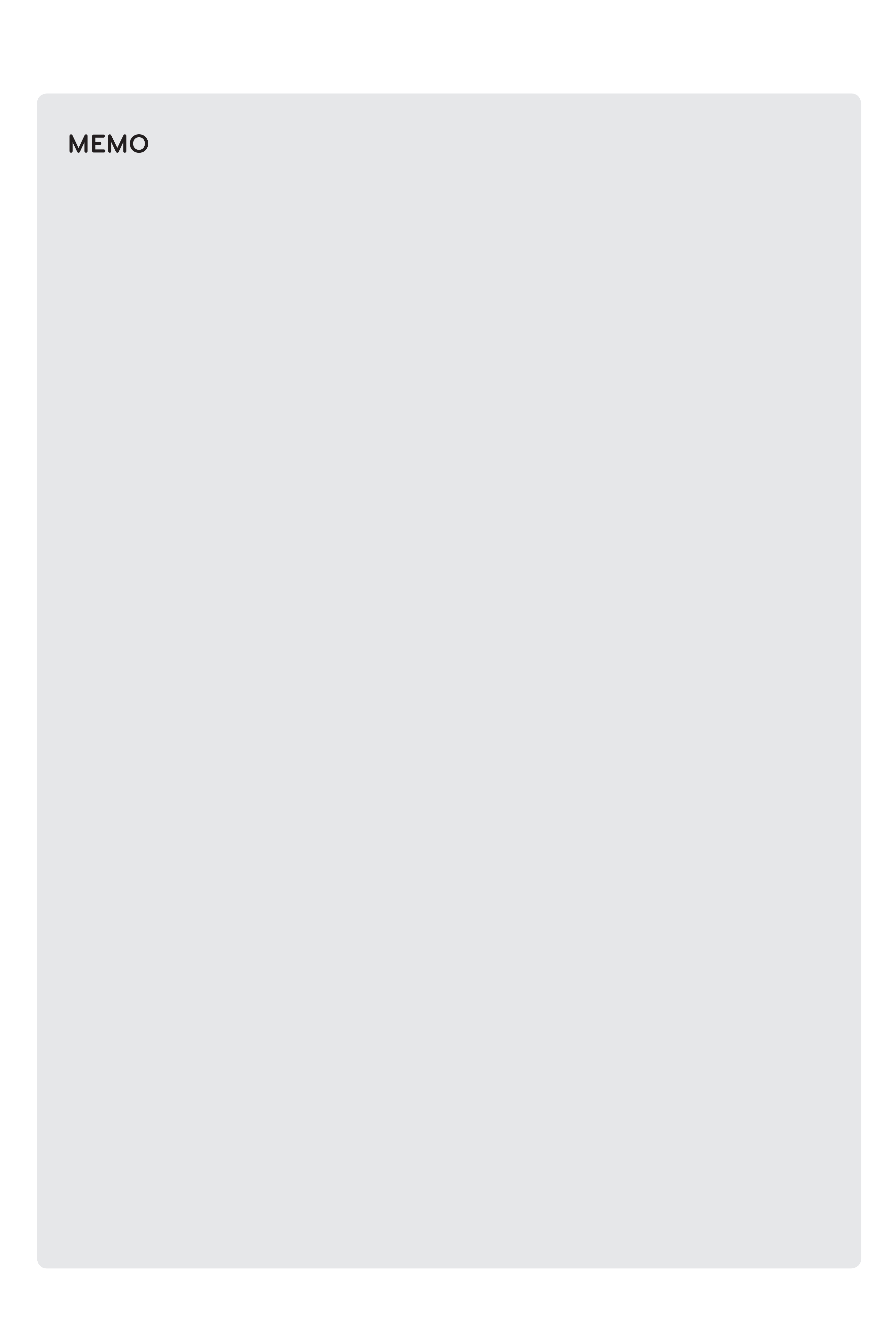
Esta garantía se extiende al comprador original para productos comprados para uso en el hogar dentro de los EE.UU. En Alaska, esta garantía excluye el costo del envío o visitas del servicio técnico a su hogar.
Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes, por lo tanto dichas limitaciones o exclusiones pueden no aplicarse a usted. Esta garantía le confiere derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos que varían de estado a estado. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte con su oficina local o estatal de asuntos del consumidor o con el Procurador General de su estado.

INFORMACIÓN DE ASISTENCIA AL CLIENTE:

Para probar su cobertura de garantía	**Conserve la factura de venta del producto para probar la fecha en que lo compró.** Deberá presentar la factura de venta en caso de recibir servicio técnico en garantía.
Para ubicar el centro de servicio técnico o distribuidor de ventas autorizado más cercano, o bien para obtener asistencia por el uso del producto, asistencia al cliente, o servicio técnico.	**Comuníquese al 1-800-243-0000** (disponible las 24 horas, los 365 días del año) y elija la opción deseada del menú; o visite nuestro sitio web en: **http://us.lgservice.com.**


MEMO


MEMO


MEMO



LG Customer Information Center

1-800-243-0000 USA, Consumer User
1-888-542-2623 CANADA

Register your product Online!

www.lg.com

Printed in Mexico